Дичь

Дичь

МОСКВА
«ТЕРРА»—«TERRA»
1997

УДК 64
ББК 36.992
Д50

Game

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1982

Перевод с английского
М. ПОПОВОЙ

Дичь / Пер. с англ. М. Поповой. — М.: ТЕР-
Д50 РА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01434-6

Книга рассказывает, как приготовить блюда из диких птиц, а также из оленя, зайца и дикого кролика. Вторая часть книги посвящена различным рецептам, отражающим фантазии кулинаров всего мира. Красочные иллюстрации помогут вам в вашем «творчестве» на кухне.

УДК 64
ББК 36.992

ISBN 5-300-01434-6

Authorized Russian edition © 1997 Publishing Center «TERRA». Original edition © 1982 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or merchanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© Издательский центр «ТЕРРА», 1997

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 Щедрая добыча охотников / Выдержка дичи / Виды диких птиц / Основные разновидности оленей / Кролики и зайцы / Ощипывание и потрошение / Связывание тушек птиц для достижения компактной формы / Подготовка животных к кулинарной обработке / Нарезка мяса кролика и зайца / Шпигование постного мяса свиным салом / Предварительная пропитка маринадом / Бульоны и соусы / Каталог классических дополнений / Различные виды фарша-пюре

СОТЕ И ГРИЛЬ 31 1 Быстрая кулинарная обработка при великолепном результате / Простое и быстрое соте / Специальная обработка дичи для нежного мяса / Поджариваем куски в гриле до полной готовности / Зажариваем тушки птиц на сильном огне

ЖАРКОЕ 41 2 Готовим на сильном огне / Отлично прожаренное мясо разных видов диких птиц / Мясо птиц, выигрывающее во вкусовых качествах при специальной обработке / Тушки вальдшнепа и бекаса в превосходном соусе / Благородная оленина / Нежные ломтики сочного жареного мяса / Простой и эффективный способ поджарить мясо зайца и кролика / Кролик с поджаренной корочкой, начиненный ароматным фаршем / Аппетитные кусочки в собственном мясном соусе бланкет / Пикантные колбаски

ОТВАРИВАНИЕ 59 3 Готовим на медленном огне и сохраняем сочность / Упитанные тушки птиц в смеси из различных жидкостей / Кусочки крольчатины в нежном соусе — бланкет / Пикантные колбаски

ТУШЕНИЕ 67 4 Медленная пропитка ароматами / Тушеная крольчатина в подливе / Великолепная корочка для фаршированной лопатки / Натуральный соус для классического блюда / Впечатляющее блюдо для торжественного ужина / Дичь, тушенная в собственном соку / Пряная мясная подлива с яичной лапшой / Рулет в капустных листьях с обильной мясной начинкой / Объединяем ароматы мяса и овощей / Тушеное мясо в ярком оформлении

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 87 Куропатка 88 / Фазан и тетерев 97 / Перепел 102 / Бекас и вальдшнеп 109 / Дикая утка 113 / Лесной голубь 120 / Заяц 124 / Кролик 137 / Оленина 157 / Стандартные рецепты 163

ЩЕДРАЯ ДОБЫЧА ОХОТНИКОВ

Дичь — то есть мясо диких животных и птиц, убитых на охоте и предназначенных в пищу, — всегда вызывала самые яркие и богатые фантазии кулинаров. И действительно, нечто мистическое и романтичное заключено в том, что перед тем, как подать на стол готовое блюдо, охотник вынужден преследовать свою добычу по лесам и полям. Недаром не одно столетие писатели и поэты в книгах, а художники в живописи отдавали дань волнующим темам гона оленя, красоте полета диких уток или описанию пышного оперения фазана.

И.С. Тургенев, будучи заядлым охотником, посвятил этой теме многие страницы своих произведений. Он писал о русских лесах и болотах, где в изобилии водятся благородные рябчики, дупеля и куропатки, которые «в долгожданный миг с пугающим и одновременно восхитительным шумом покидают свое укрытие и устремляются навстречу всадникам».

Знаменитый французский ресторатор Фернард По как-то заметил: «Если эти божественные создания погибают, чтобы доставить нам удовольствие вкусно поесть, то уж мы просто обязаны отменно потрудиться над приготовлением блюда и сервировкой стола».

Однако в наши дни мы, вероятней всего, приобретем оленину или куропатку в магазине, ведь чтобы оценить дары природы, не обязательно непременно идти на охоту.

Следует заметить, что в противоположность уже известным вкусовым качествам мяса домашних животных и птиц дичь имеет постное и несколько твердое мясо, обладающее изысканным вкусом, который, в свою очередь, может отличаться в зависимости от региона обитания животных, птиц и корма, который они добывают. Так, например, дикие кролики в Провансе питаются чабрецом и розмарином, а английский лесной голубь — пшеницей, орешками букового дерева и желудями, а шотландская куропатка — вереском.

Относительная редкость и необычные вкусовые качества делают блюда, приготовленные из дичи, гордостью любого самого дорогого ресторана. Однако при домашнем приготовлении, не уступая во вкусовых качествах, они обойдутся вам намного дешевле.

Эта книга является иллюстрированным путеводителем и посвящена основным видам диких птиц, а именно фазану, рябчику, серой куропатке, вальдшнепу, дикой утке, лесному голубю, тетереву — глухарю и перепелу, а также животным — оленю, зайцу и дикому кролику. В следующей главе представлены различные способы приготовления дичи в зависимости от типа и возраста животного. Так, например, горячее жаркое и гриль больше подходят для сортов молодого и нежного мяса, а тушение на медленном огне лучше применить для более жесткого.

Вторая часть книги посвящена различным кулинарным рецептам — простым и экзотическим, старинным и современным, отражающим фантазии кулинаров всего мира.

История

Живущие в условиях дикой природы животные и птицы, тем не менее, испытали на себе влияние цивилизации. Так, фазаны, получившие свое название по месту их обитания на реке Фазас близ города Колхис, высоко ценились и почитались еще в Древней Греции. Легенда гласит, что эти птицы были открыты аргонавтами во время их путешествия и поиска золотого руна. Позднее фазаны стали известны в Риме, а оттуда и во всей Европе.

Благородный олень известен в Европе еще со времен неолита, когда охота на него велась с помощью дротиков, стрел, западни и собак. Однако по мере того, как леса редели, уступая место городам, олени вынуждены были уходить все дальше в поисках уединенных мест, таких, например, как шотландские торфяники, где они обитают и поныне.

Как скоро некоторые виды дичи были по достоинству оценены за их вкусовые качества, аристократия немедленно заявила о своих эксклюзивных правах на отстрел животных и птиц. В Англии еще во времена саксов короли выделяли особые участки земли, охраняемые от браконьеров, для разведения животных и последующей охоты на них. После завоевания Англии норманнами Вильям I издал строжайший указ о защите королевских охотничьих угодий, состоящих из огромных лесных массивов. В дальнейшем короли продолжали расширять владения, пока во времена правления Генриха в XIII веке одна треть Англии не превратилась в королевский заповедник.

В средние века и в эпоху Возрождения охота являлась неотъемлемой частью придворной жизни королей и сопровождалась

ритуалом, где были предусмотрены все самые мельчайшие детали. Так, например, некоторые породы птиц, такие как фазан, считались священными, накануне Крестового похода рыцари возлагали руки на живую птицу, произнося особую клятву.

На изысканных дворцовых обедах в XVI—XVII веках демонстрация убитой дичи была одним из важнейших ритуалов, на стол торжественно подавалась роскошная птица с золотым оперением. Дело в том, что сначала с фазанов и павлинов аккуратно снималась кожа, после чего они хорошо прожаривались, а в завершение снова искусно покрывались великолепным оперением для того, чтобы создавалось впечатление их целостности и первоначальной пышной красоты.

Традиции аристократии развивались и в XVIII—XIX веках. Во всех европейских странах монархи возводили свои «охотничьи домики», которые в действительности оказывались загородными замками. В Великобритании проведение воскресных дней «с охотой, стрельбой и рыбалкой» было обычным времяпрепровождением великосветской знати. Традиция эта, пройдя через викторианскую эпоху, сохранилась до наших дней. Охота венчалась угощением из тушеной куропатки, пирога с холодной олениной и великолепным окороком.

Знать защищала свои имущественные права и интересы и не позволяла крестьянам пользоваться дарами природы. А тех, кто все-таки ослушивался приказа и убивал дичь, наказывали самым суровым образом вплоть до смертной казни. Однако браконьерство все же процветало. Правда, в эпоху правления королевы Елизаветы наказание стало менее жестоким. Известно, что самому Вильяму Шекспиру пришлось тайно бежать из Уорикшира в Лондон после того, как он был уличен в незаконной охоте на оленя. Но, несмотря на то что аристократия ревностно защищала свои интересы, лесные дары все-таки попадали на скромные крестьянские столы в виде пирогов с дичью и простого жаркого.

Вот что писал Вальтер Скотт в одном из своих романов: «... блюдо, состоящее из мяса зайцев, куропаток и другой дичи, аппетитно тушилось на огне вместе с картофелем, луком и черемшой и, судя по внушительным размерам котла, предназначалось, по крайней мере, для доброй полдюжины едоков».

Выдержка дичи для придания мясу более нежного и тонкого вкуса

Если дичь подвергается кулинарной обработке непосредственно после отстрела, то ее мясо будет иметь слабый неярко выраженный аромат. Однако, если хранить тушки в подвешенном состоянии в холодном помещении в течение нескольких дней, мясо становится более нежным и приобретает характерный для дичи вкусовой оттенок.

Несколько столетий не прекращаются споры о том, как долго следует выдерживать дичь. Некоторые охотники употребляют свою добычу сразу, без какой бы то ни было выдержки. Однако в прошлом находились и такие гурманы, которые предпочитали выдерживать тушки до тех пор, пока они не срывались с веревок крепления.

Время выдержки

В наши дни большинство людей предпочитают выдерживать дичь, получая более натуральный и нежный вкус мяса. Птица обычно подвешивается на хранение не будучи ощипанной и выпотрошенной и хранится так в течение 1—7 дней в зависимости от типа дичи и погодных условий. Так, фазан и вальдшнеп требуют выдержки в 5 дней, тетерев и куропатка — 3—4 дня, бекас — 5 дней, дикая утка — 2—3 дня. Перепел, выращенный в вольере, совсем не требует выдержки и может быть сразу же употреблен в пищу. В теплую влажную погоду мясо дичи портится значительно быстрее, поэтому время выдержки в этом случае должно быть сокращено.

Заяц, дикий кролик и олень также нуждаются в предварительной выдержке для придания мясу более нежного вкуса и специфического аромата. Заяц и дикий кролик подвешиваются на хранение в неосвежеванном виде, тогда как тушу оленя предварительно потрошат. Тушки зайца и кролика выдерживают в течение 1 дня, а оленину — от 2—3 дней до недели.

Домашнего кролика, равно как и перепела, выращенного в вольере, не подвергают предварительной выдержке, так как такое мясо мало выигрывает от выдержки во вкусовых качествах. Если речь идет о мясе старого зайца, дикого кролика или оленя, то после предварительной выдержки его полезно пропитать маринадом для еще большего смягчения и улучшения вкусовых качеств.

Где выдерживать дичь

Дичь должна выдерживаться в специальных помещениях, где поддерживается прохладная температура и достаточно сухой и хорошо вентилируемый воздух. В таком помещении, разумеется, не должно быть мух и других насекомых. Скорее всего это может быть кладовая или амбар. В теплое время года дичь желательно оставлять в комнате с холодильным агрегатом при температуре от 0° до 5°. Очень важно, чтобы воздух свободно циркулировал вокруг подвешенных тушек. Птицу традиционно подвешивают за шею, а животных за задние лапы. Необходимо следить, чтобы тушки не касались друг друга, так как места их соприкосновения начнут гнить и мясо в целом окажется непригодным для еды. Поэтому птицу нельзя вешать парами, а только по одной и на достаточном расстоянии друг от друга.

Замороженная дичь

Если дичи оказалось слишком много для одновременного потребления, то некоторую часть ее можно заморозить. Следует заметить, что заморозка несколько меняет вкусовые качества мяса, однако вполне допустима, если в этом есть необходимость.

Перед заморозкой дичь должна быть приготовлена так же, как и перед непосредственной кулинарной обработкой. Птица должна быть ощипана и выпотрошена, животные освежеваны и также выпотрошены.

Дичь может быть заморожена без предварительной выдержки или с минимальным ее сроком. Необходимо завернуть целые или расчлененные тушки, а также куски мяса в водонепроницаемый материал. Для этой цели идеально подойдут плотные полиэтиленовые пакеты, а также прочная фольга. Положив мясо в пакет, крепко завяжите его и сделайте маркировку с указаниями вида мяса, даты заморозки и сроков хранения. Птицу можно хранить в домашнем морозильнике от 6 до 9 месяцев. После этого срока вкусовые качества и структура мяса значительно ухудшаются. Заяц, кролик и оленина хранятся не более шести месяцев. Сразу же после разморозки мясо должно быть немедленно подвергнуто кулинарной обработке. Лучше всего в таком случае подойдет способ тушения.

Как говорится, «люди, приступающие к сытной трапезе, мало думают о суровом законе».

Кулинарные традиции

В каждой стране существуют свои особые предпочтения и традиции, связанные с приготовлением и даже выбором того или иного вида дичи. Так, например, во Франции мясо лесного голубя считается отменным деликатесом. Его готовят, фаршируя изюмом, вымоченным в красном вине, и тушат или запекают. В Англии этих птиц считают всего лишь разорителями сельскохозяйственных полей, однако не пренебрегают употреблять в пищу, готовя пироги с начинкой из голубятины.

Законы, касающиеся отстрела дичи, также различны в каждой из стран. В Англии, например, в отличие от Испании, Франции и Италии запрещено употреблять в пищу все виды певчих птиц.

Однако, несмотря на эти небольшие расхождения, мы находим много общего в кулинарных книгах разных стран. Вот блюдо под названием «рагу из дичи». Рецепт его приготовления прост. Сначала жарится мясо, а потом готовится соус на отваре из костей с различными приправами и вином. Этот рецепт имеет давнюю историю. Он известен еще с XIV века и был описан во французской кулинарной книге. Вскоре повара английского королевского двора заимствовали его у французов и в точности повторяют и по сей день.

Общеизвестно преимущество сочетания дичи и фруктов, когда пряный насыщенный вкус мяса тонко контрастирует с легким ароматом фруктового гарнира. Так, во Франции дикую утку поливают соком и подают на стол с дольками горького апельсина (с. 115). А в Ираке то же блюдо готовят с соком граната (с. 113). В Голландии гарниром к тушеному зайцу служит изюм (с. 135), тогда как в Марокко это блюдо готовят со специями и медом (с. 132).

Всевозможные соусы, подливы а также вина и другие спиртные напитки крайне важны для придания мясу неповторимого вкуса. Классическим французским блюдом считается кролик, обильно политый сливками и сдобренный горчицей (с. 78), а жареная оленина с вишневым соусом — особенность национальной кухни итальянских Альп (с. 159). В Аквитании ножки и крылышки вальдшнепа принято подавать с соусом-пюре с добавлением белого вина (с. 112).

Во всех странах нежное молодое мясо дичи готовят самым простым способом, чтобы как можно лучше сохранить его отменные вкусовые качества. Перепела обычно тушат, завернув в свежие виноградные листья. Небольшие тушки готовят по-венециански, положив их в поленту (спелые кукурузные зерна). Жареную куропатку кладут на подсушенные кусочки хлеба, чтобы они впитали обильный сок.

Подготовка дичи

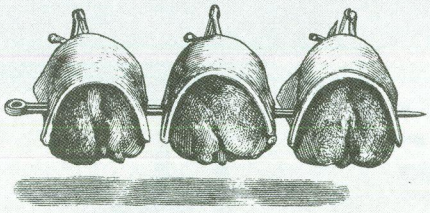
Дичь проходит несколько предварительных этапов обработки, прежде чем оказывается на плите. В отношении большинства сортов мяса диких животных и птиц допускается их предварительная выдержка в течение нескольких дней (см. текст в рамке на с. 6). Это необходимо для того, что смягчить и улучшить вкусовые качества мяса. После этого тушка птицы должна быть тщательно обработана. Иллюстрации на с. 12 и 16 показывают, как ощипать и выпотрошить птицу, а также как освежевать и разделать тушки зайцев и кроликов (с. 19). Мясо дичи можно замаринговать, для того чтобы придать ему более нежный и тонкий вкус (с. 21).

Не следует забывать о том, что все сорта и виды мяса диких животных и птиц относятся к разряду постных, поэтому непосредственно перед приготовлением мясо рекомендуется обильно смазать жиром (с. 20). Существуют способы обертывания или шпигования кусочками свиного сала.

Вина, подаваемые к дичи

Сегодня принято экспериментировать, сочетая деликатесы с различными сортами вин. Сухое Сотерне (Sauternes), например, сочетается с мясом шотландской куропатки, а некоторые более крепкие красные вина (Alsatian Gewurtztraminer) или одно из сортов рейнских вин (Rhine) отлично сочетается с мясом утки с вишнями или перепела с виноградом. К кролику с черносливом и винным соусом можно подать легкое молодое слегка охлажденное красное вино (Côtes-du-Rhône primeur, Chinon) или итальянское pinot-nero.

Дичи намного больше, чем какой-либо другой пище, соответствуют дорогие сорта красных вин достаточно долгой выдержки. Например, вина Кларет (Clarets), Бургундское (Burgundies), Côte-Rôtie, Эрмитаж (Hermitage), Châteauneuf-du-Pape незаменимы при приготовлении зайчатины. Старое Médocs акцентирует вкусовые свойства фазана и куропатки, тогда как тонкий аромат Gevrey-Chambertin или Morey-St.-Denis служит великолепным дополнением к блюдам из вальдшнепа.



Птица

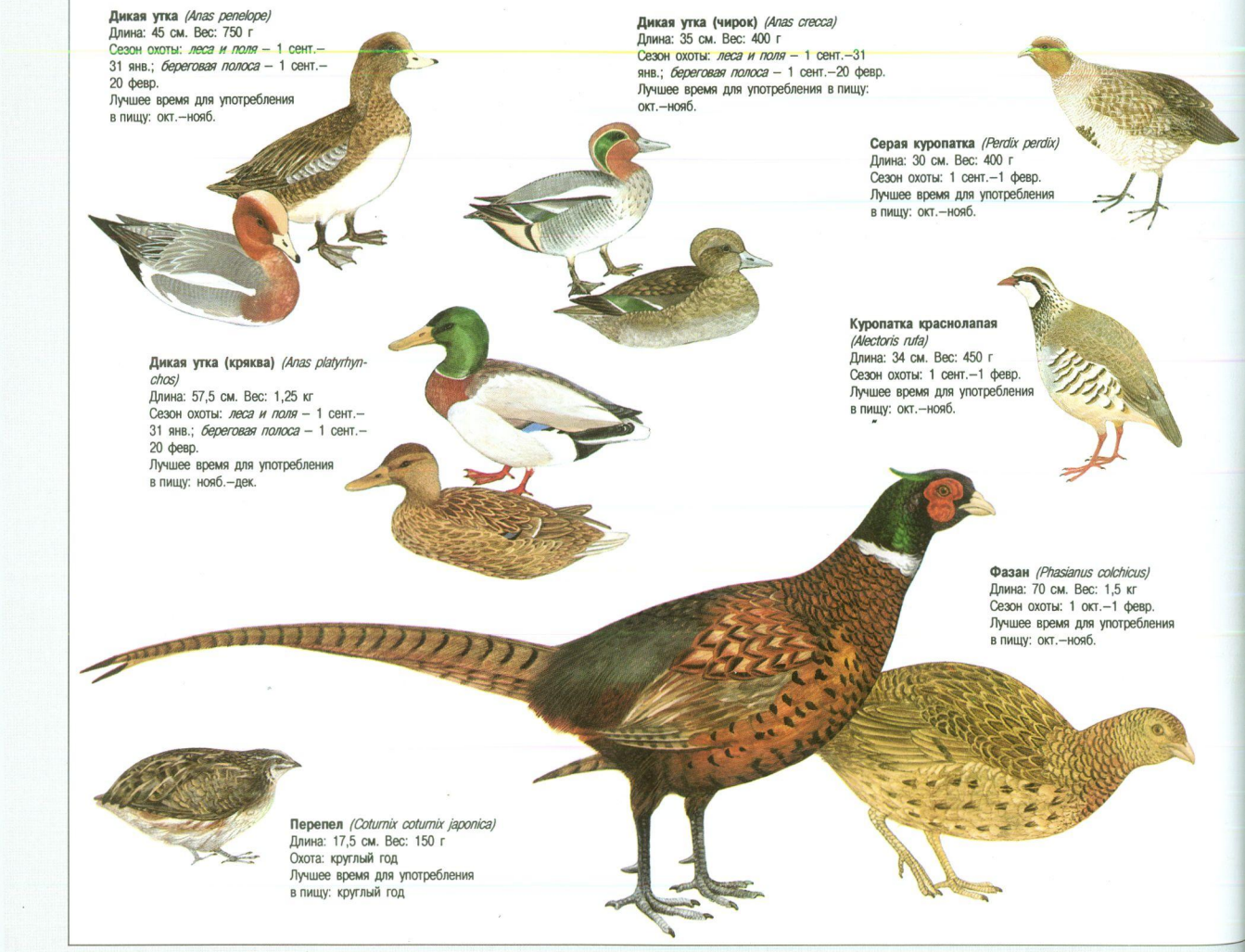
На иллюстрациях, помещенных на этих страницах, изображены основные разновидности английских диких птиц. Если мужские и женские особи различаются между собой по внешнему виду, то на рисунках это тоже отражено. Здесь же приведены средняя длина и вес птиц, которых они достигают к периоду охоты, а также лучшее время для потребления их в пищу. Следует знать, что после того, как птица ощипана и выпотрошена, ее вес уменьшается на 25 %.

Из съедобных водоплавающих птиц наиболее известны дикие утки, они водятся в болотистых местностях и на берегах озер и рек. У них относительно жирное мясо с легким привкусом рыбы.

Фазаны, как правило, обитают в лесистых местностях. Мясо самок обычно более сочное и нежное, чем мясо самцов.

Куропатка и перепел принадлежат к тому же семейству, что и фазан. Серые и краснолапые куропатки предпочитают обитать в сухой открытой местности. В Англии запрещена охота на диких перепелов, и большой популярностью здесь пользуется птица, специально выращенная в вольерах.

В семействе тетеревых главное место занимает глухарь. Он водится в лесах и на склонах гор, мясо его имеет легкий привкус сосновых игл. Тетерев-косач предпочитает скалистую местность, в то время как меньшие по размеру шотландские куропатки обитают в торфянистых болотах. На другие виды семейства



Дикая утка *(Anas penelope)*
Длина: 45 см. Вес: 750 г
Сезон охоты: *леса и поля* – 1 сент.–31 янв.; *береговая полоса* – 1 сент.–20 февр.
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–нояб.

Дикая утка (чирок) *(Anas crecca)*
Длина: 35 см. Вес: 400 г
Сезон охоты: *леса и поля* – 1 сент.–31 янв.; *береговая полоса* – 1 сент.–20 февр.
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–нояб.

Серая куропатка *(Perdix perdix)*
Длина: 30 см. Вес: 400 г
Сезон охоты: 1 сент.–1 февр.
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–нояб.

Дикая утка (кряква) *(Anas platyrhynchos)*
Длина: 57,5 см. Вес: 1,25 кг
Сезон охоты: *леса и поля* – 1 сент.–31 янв.; *береговая полоса* – 1 сент.–20 февр.
Лучшее время для употребления в пищу: нояб.–дек.

Куропатка краснолапая *(Alectoris rufa)*
Длина: 34 см. Вес: 450 г
Сезон охоты: 1 сент.–1 февр.
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–нояб.

Фазан *(Phasianus colchicus)*
Длина: 70 см. Вес: 1,5 кг
Сезон охоты: 1 окт.–1 февр.
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–нояб.

Перепел *(Coturnix coturnix japonica)*
Длина: 17,5 см. Вес: 150 г
Охота: круглый год
Лучшее время для употребления в пищу: круглый год

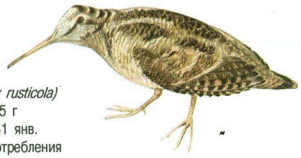
тетеревиных тоже ведется охота, однако они меньше распространены.

В торфянистых местностях, поросших вереском, водится золотая ржанка, мясо которой может быть приготовлено тем же способом, что и мясо глухаря.

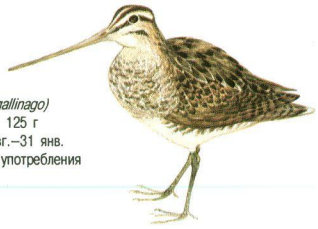
Бекас и вальдшнеп обитают в болотистых местностях, однако вальдшнепы водятся и в лесах. Мясо бекаса имеет сильный характерный вкус, а мясо вальдшнепа более мягкое и нежное.

Лесной голубь водится в лесах, на полях и в садах. Мясо его более сочно в летнее время, когда голубь питается молодыми побегами зерновых.

Если вы покупаете птицу, следует выбирать плотные крепкие тушки с мягкой кожицей и гладким прочным оперением. Следует избегать употреблять в пищу птицу, которая сильно пострадала от выстрела. Дичь должна иметь сильный, присущий только ей аромат, однако ни в коем случае запах не должен быть неприятно едким. Молодые птицы предпочтительнее старых. По некоторым характерным особенностям вы легко сможете определить возраст птицы. Так, например, у молодых куропаток и перепела у больших крайних перьев крыльев имеются заостренные концы. Молодые куропатки и перепела также имеют гибкую грудину и острые шпоры. Иногда цвет лап птиц меняется от времени. Молодая серая куропатка, например, имеет лапы желтоватого цвета, который по мере старения птицы превращается в серый. Цвет лап голубя меняется со временем от светло-розового до насыщенного красного.

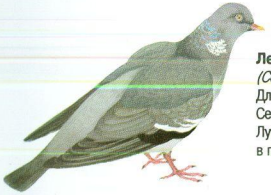


Вальдшнеп *(Scolopax rusticola)*
Длина: 34 см. Вес: 325 г
Сезон охоты: 1 окт.–31 янв.
Лучшее время для употребления в пищу: нояб.–дек.



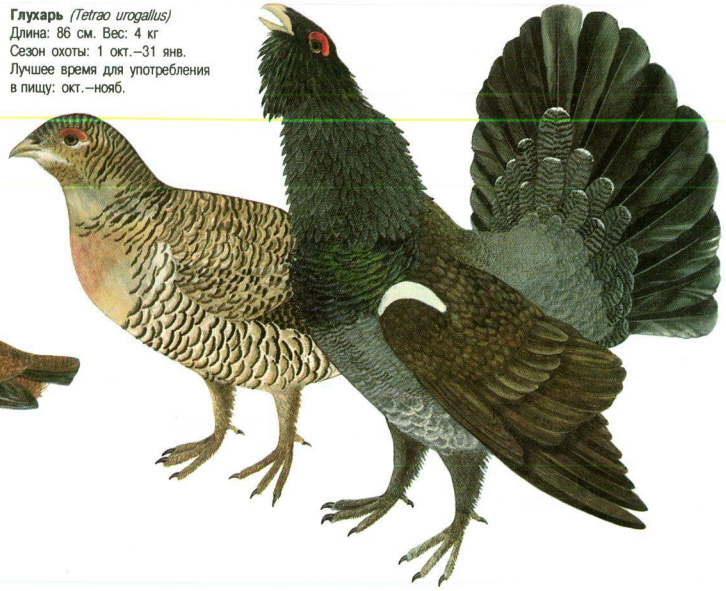
Бекас: *(Gallinago gallinago)*
Длина: 26 см. Вес: 125 г
Сезон охоты: 12 авг.–31 янв.
Лучшее время для употребления в пищу: дек.–янв.

Тетерев-косач *(Lyrurus tetrix)*
Длина: 53 см. Вес: 1,5 кг
Сезон охоты: 20 авг.–10 дек.
Лучшее время для употребления в пищу: авг.–сент.



Лесной голубь
(Columba palumbus)
Длина: 40 см. Вес: 600 г
Сезон охоты: круглый год
Лучшее время для употребления в пищу: апр.–окт.

Глухарь *(Tetrao urogallus)*
Длина: 86 см. Вес: 4 кг
Сезон охоты: 1 окт.–31 янв.
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–нояб.



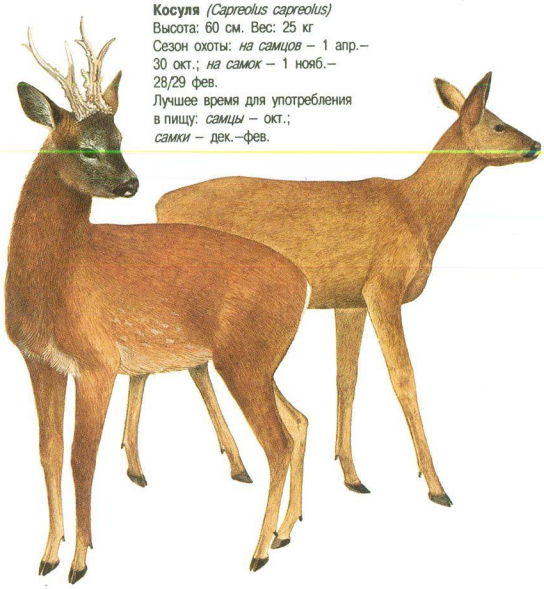
Шотландская куропатка
(Lagopus lagopus)
Длина: 38 см. Вес: 750 г
Сезон охоты: 12 авг.–10 дек.
Лучшее время для употребления в пищу: авг.–окт.

Золотая ржанка:
(Pluvialis apricarius)
Длина: 28 см. Вес: 250 г
Сезон охоты: 1 сент.–31 янв.
Лучшее время для употребления в пищу: весь сезон

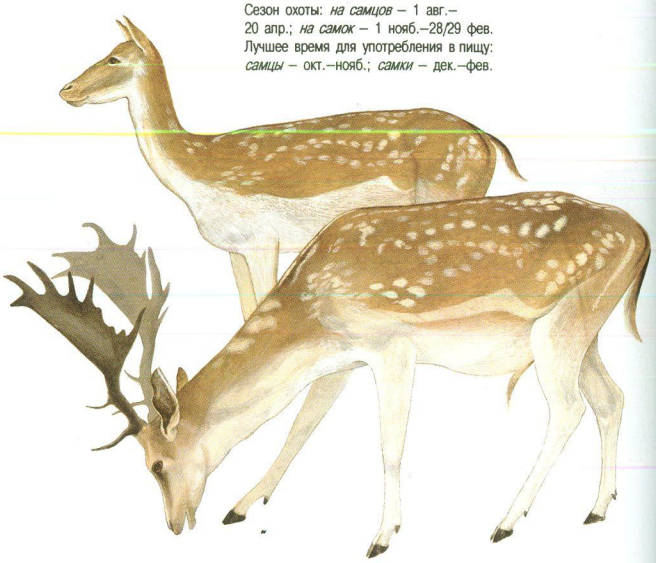
Общие разновидности оленей

На Британских островах широко известны олень благородный, косуля и лань. На иллюстрациях показаны мужские и женские особи каждого вида и указаны средний рост и вес, охотничий сезон и время для лучшего употребления оленины в пищу.

Олень благородный — самый крупный представитель данного вида, обитает в лесах, а также в торфянистых местностях, поросших вереском. Косулю и лань можно встретить в небольших перелесках. Олени питаются травой, листвой и иногда сельскохозяйственными культурами. Их мясо приобретает наилучшие вкусовые качества осенью, когда олени потребляют большое количество пищи. Мясо качественной оленины должно быть темно-красного цвета с прослойкой белого жара. Рецепты, приведенные в книге, одинаковы для всех видов оленины. На диаграмме изображены главные части при разделке туши и основные способы их приготовления.



Косуля *(Capreolus capreolus)*
Высота: 60 см. Вес: 25 кг
Сезон охоты: *на самцов* – 1 апр.–30 окт.; *на самок* – 1 нояб.–28/29 фев.
Лучшее время для употребления в пищу: *самцы* – окт.; *самки* – дек.–фев.



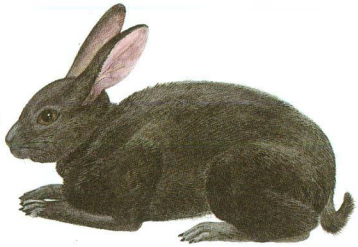
Лань *(Dama dama)*
Высота: 85 см. Вес: 76 кг
Сезон охоты: *на самцов* – 1 авг.–20 апр.; *на самок* – 1 нояб.–28/29 фев.
Лучшее время для употребления в пищу: *самцы* – окт.–нояб.; *самки* – дек.–фев.

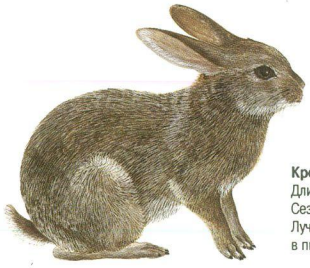
Кролики и зайцы

И дикий и домашний кролики относятся к одному и тому же виду. Однако различия в условиях их обитания определяют заметную разницу во вкусовых качествах мяса и способах его приготовления. У дикого кролика мясо значительно темнее и имеет характерный для дичи вкус. В то время как у кролика домашнего оно бледнее и по вкусу напоминает более нежное мясо диких птиц.

Заяц относится к тому же семейству, что и кролик, однако он значительно крупнее и имеет длинные лапы. В возрасте до шести месяцев он считается молодым. Мясо зайца имеет темный цвет и ярко выраженный вкус. Отличительные черты молодой особи — это мягкие уши, белые зубы и гладкий мех. Мясо молодых животных обычно жарят, а более старых — тушат на медленном огне.

Кролик домашний
(Oryctolagus cuniculus)
Длина: 30 см. Вес: 1,75 кг
Доступность: круглый год
Лучшее время для употребления в пищу: сент.–нояб.

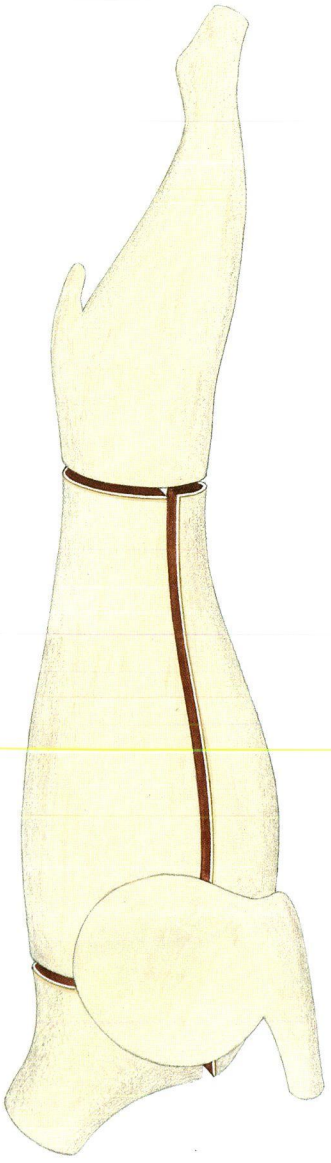




Кролик дикий *(Oryctolagus cuniculus)*
Длина: 40 см. Вес: 1,5 кг
Сезон охоты: круглый год
Лучшее время для употребления в пищу: сент.–нояб.

Разделка оленины

Олень благородный
(Cervus elaphus)
Высота: 1,2 м. Вес: 127 кг
Сезон охоты: *на самцов* – 1 авг.–30 апр.; *на самок* – 1 нояб.–28/29 фев.
Лучшее время для употребления в пищу: *самцы* – июль–авг.; *самки* – дек.–фев.



Бедро. Зажаривают или запекают.

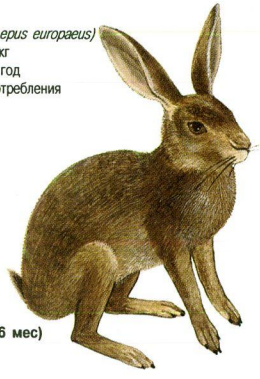
Бок. Можно варить, тушить или рубить в мясорубке для приготовления колбасы и сосисок.

Седло. Подходит для жаркого. Ребрышки могут быть отделены для гриля или соте.

Лопатка. Тушат целиком или небольшими кусочками в виде кубиков.

Шея. Тушат, а также мелко рубят или прокручивают в мясорубке для приготовления «охотничьих колбасок».

Заяц коричневый *(Lepus europaeus)*
Длина: 55 см. Вес: 3 кг
Сезон охоты: круглый год
Лучшее время для употребления в пищу: окт.–янв.



Зайчонок (в возрасте до 6 мес)
(Lepus europaeus)
Длина: 40 см. Вес: 2 кг
Сезон охоты: круглый год

КАК ОЩИПАТЬ И ВЫПОТРОШИТЬ ПТИЦУ

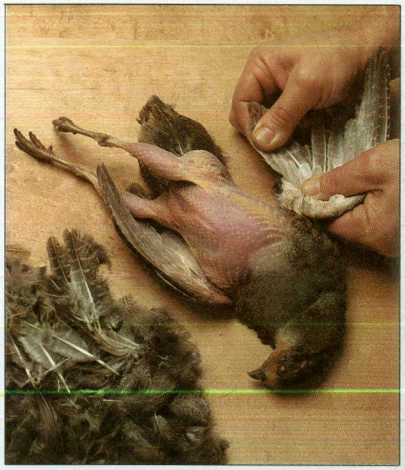
Процесс ощипывания и потрошения требует времени и особого внимания и может быть выполнен достаточно легко, если соблюдать некоторые меры предосторожности.

Следует заметить, что вся птица ощипывается одинаково. Работать необходимо в закрытом помещении, где нет сквозняков. Начинать лучше с грудки, далее переходя на боковые стороны, спинку, ножки и крылья. Для того, чтобы избежать повреждений кожицы, ее следует натягивать и дергать перья в направлении их роста, захватывая одновременно по нескольку штук.

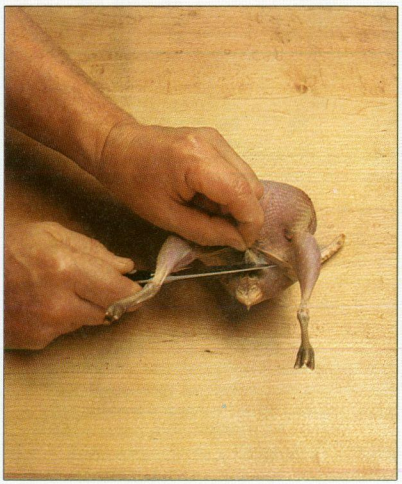
После того, как птица ощипана, приступаем к ее потрошению. Надо отметить, что, в отличие от других птиц, внутренности бекаса и вальдшнепа съедобны и достаточно вкусны, что следует учитывать при потрошении (*см. иллюстрацию на с. 13*).

Между тем дикая утка нуждается в дополнительной обработке, а именно в удалении сальных желез (*см. иллюстрацию на с. 13*). Если этого не сделать, то мясо утки приобретет специфический привкус мускуса.

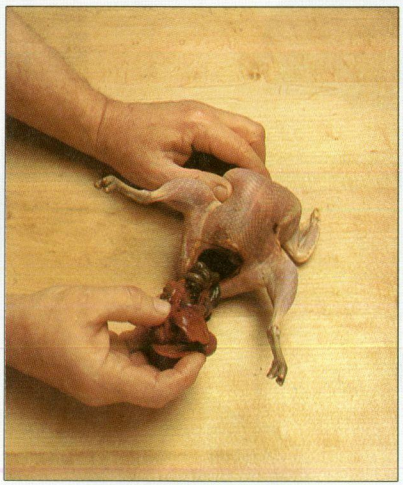
1 **Как ощипать тушку и ножки.** Положите птицу (в данном случае куропатку) на спинку. Сначала ощипите грудку, туго натягивая кожу у основания перьев и захватывая одновременно по два-три пера. Когда грудка будет совершенно чистой, принимайтесь за боковые стороны и спинку тушки, а затем ощипите ножки.



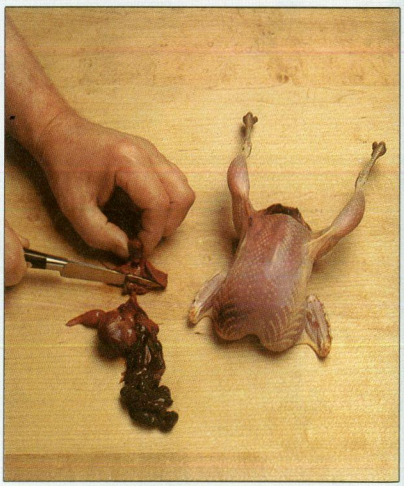
2 **Как ощипать крылья и шею.** Захватив крыло, отведите его в сторону и разверните. Сначала ощипывайте внутреннюю сторону, оставляя на концах перья, которые в дальнейшем будут срезаны. Переверните тушку, чтобы ощипать крылья с внешней стороны, затем ощипите шею и хвостовую часть.



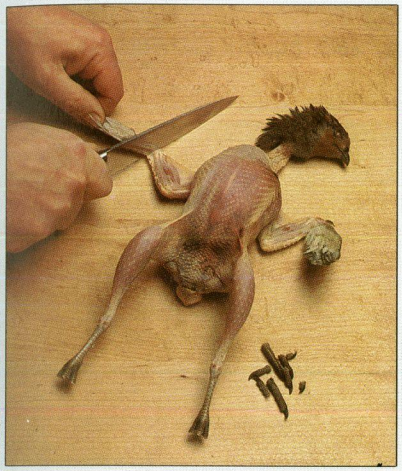
6 **Разрезаем тушку со стороны хвоста.** Для того чтобы выполнить работу аккуратно и не задеть внутренности птицы, щипком оттяните кожицу чуть выше заднего прохода и сделайте небольшой надрез.



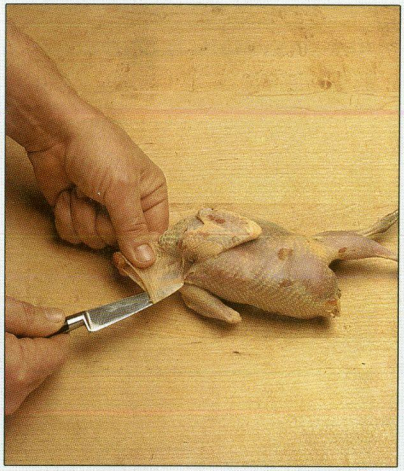
7 **Потрошение.** Вложив в разрез указательный палец, нащупайте тонкую соединительную пленку и выньте внутренности наружу.



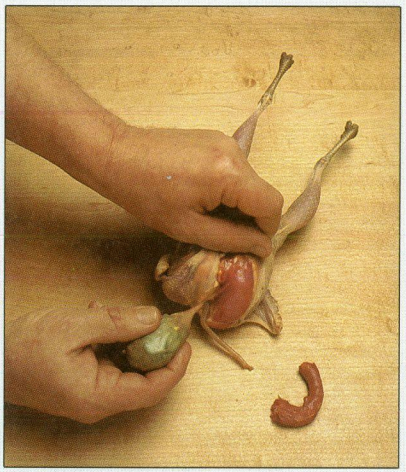
8 **Разделка внутренностей.** Разложите внутренности на столе и найдите тонкую трубку, отделяющую сердце, легкие и печень от кишечника. Разделите их. Осторожно отделите от печени зеленоватый желчный пузырь.



3 **Как опалить и обрезать тушку.** Взяв птицу за голову и кончики крыльев, подержите ее над огнем так, чтобы опалить имеющийся пух. Затем положите тушку на спинку и аккуратно обрежьте нижнюю часть ножек и кончики крыльев.

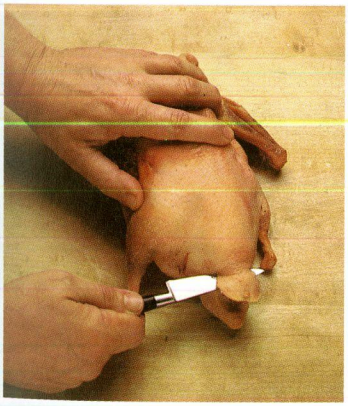


4 **Делаем надрез на шее.** Отрежьте у основания голову птицы, положите тушку на бок и, используя небольшого размера острый нож, разрежьте кожицу с внешней стороны шеи, обращенной к спине. Отрежьте шею у самого основания тушки и отложите ее для бульона.



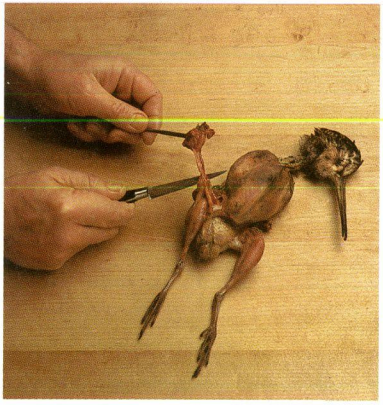
5 **Как отделить зоб.** Положив тушку на спинку, пальцами нащупайте полость в области шеи и выньте дыхательное горло, пищевод, а также зоб.

Удаление сальных желез утки

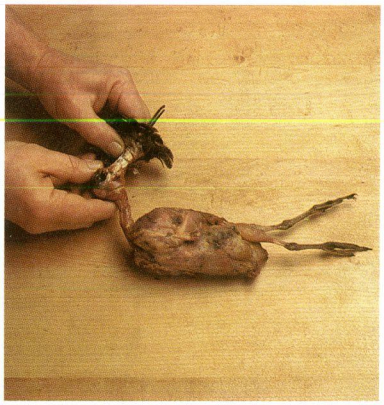


Вырезаем сальные железы. Сначала ощипите и выпотрошите утку, затем удалите сальные железы — два небольших утолщения, находящихся в верхней части хвоста. Положив тушку грудкой вниз, кончиком острого ножа срежьте верхнюю часть в хвостовой области, содержащей две сальные железы.

Особая обработка тушек бекаса и вальдшнепа



1 **Отделение желудка.** Ощипите птицу (здесь — вальдшнепа). Отрежьте крылья и отложите их для приготовления бульона. Чтобы отделить желудок от остальных внутренностей, кончиком острого ножа сделайте аккуратный надрез кожи на животе тушки чуть вправо от центра. Затем специальной иглой определите место нахождения желудка. Выньте его и отделите от остальных внутренностей.



2 **Как снять кожицу с головы птицы.** Используя небольшой нож, надрежьте тонкую пленку, отделяющую кожу от мяса птицы у самого основания головы. Затем, захватив щипком кожицу, осторожно потяните ее, снимая по направлению к клюву. Острым ножом обработайте нижнюю часть ножек и крылышек, как показано на иллюстрации 3.

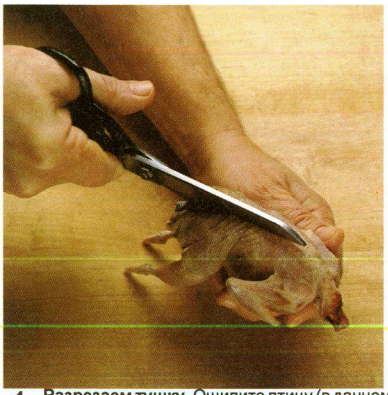
СВЯЗЫВАНИЕ НОЖЕК И КРЫЛЫШЕК ПТИЦЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПАКТНОЙ ФОРМЫ ТУШКИ

Техника связывания ножек и крылышек птицы дает возможность более равномерного прожаривания тушки и варьируется в зависимости от вида птицы и способа приготовления мяса. Перепела, куропатки и другие относительно некрупные по размеру птицы, предназначенные для соте или гриля, должны быть сначала разрезаны вдоль и слегка сплющены (*см. фото справа*). Далее необходимо сделать разрез на коже в нижней части грудки и пропустить в него ножки птицы.

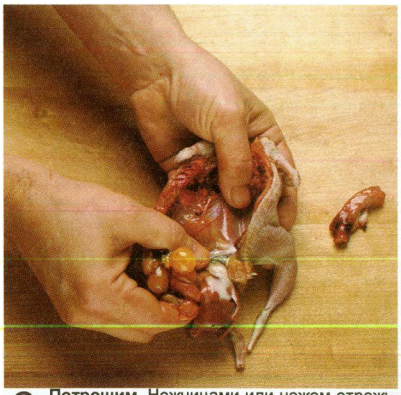
Наиболее традиционный способ связывания при помощи иглы и крепкой нити подходит для всех видов птиц большого и маленького размера для приготовления способом жаренья, варки или тушения. Для этого иглу 1—2 раза пропускают через конечности птицы, чтобы крепче зафиксировать их, прижав к тушке (*см. фото внизу*). Большие тушки будет легче обрабатывать, если удалить у них кость грудины.

Длинные клювы вальдшнепа и бекаса представляют уникальную возможность компактного связывания без помощи иглы и нити (*см. фото на с. 15*). Ножки птицы переплетают, а клюв пропускают, как вертел, сквозь мясо тушки.

Как разрезать и сплющить птицу небольших размеров

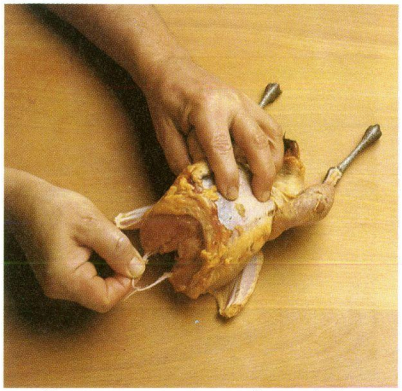


1 **Разрезаем тушку.** Ощипите птицу (в данном случае — перепела) и отрежьте кончики ножек, крыльев и голову (*см. с. 12*). Далее, используя кулинарные ножницы, разрежьте тушку вдоль от хвоста до шеи со стороны спинки.

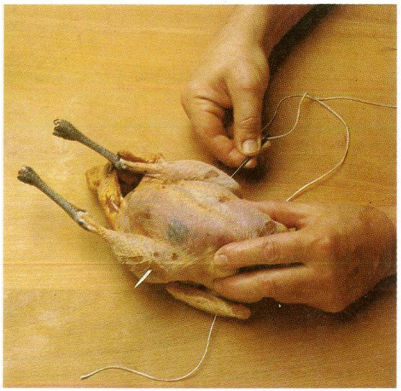


2 **Потрошим.** Ножницами или ножом отрежьте шейку и выньте внутренности. У самки могут быть яйца желтого или зеленоватого цвета, которые несъедобны. Отделите сердце и печень и отложите их для приготовления начинок. Шейка может быть использована для приготовления бульона.

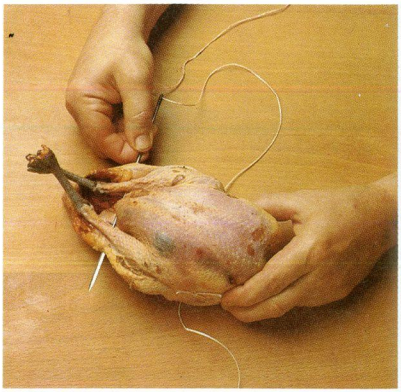
Связывание при помощи нити



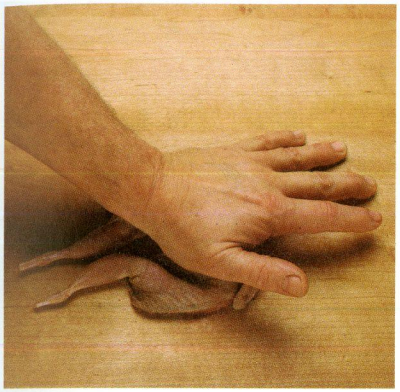
1 **Удаление дужки (грудной кости).** Ощипите и выпотрошите птицу (*с. 12*), в данном случае — фазана. Щипком отведите в сторону кожицу у шеи тушки, чтобы обнажить грудную кость. Сделайте два надреза и перережьте кончик хряща, который отделяет дужку от грудины. Выньте дужку. Оттяните кожицу на прежнее место.



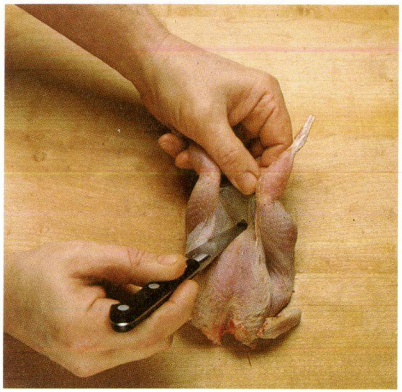
2 **Связывание крылышек и ножек.** Возьмите специальную иглу с продетой в нее прочной нитью и пропустите через верхнюю часть крыльев, чтобы крепко прижать их к тушке. Затем пропустите иглу в противоположном направлении через ножки. Крепко завяжите концы нитей и аккуратно обрежьте их. Птицы небольших размеров, такие как куропатки и перепела, теперь готовы к кулинарной обработке.



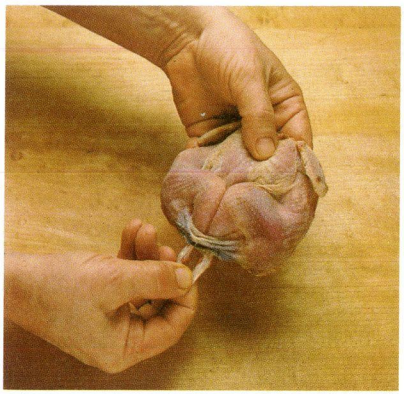
3 **Последующее дополнительное сшивание.** Для птиц более крупных размеров необходимо последующее дополнительное сшивание. Пропустите иглу через крыло в месте его сгиба, захватите при этом кожицу и саму тушку.



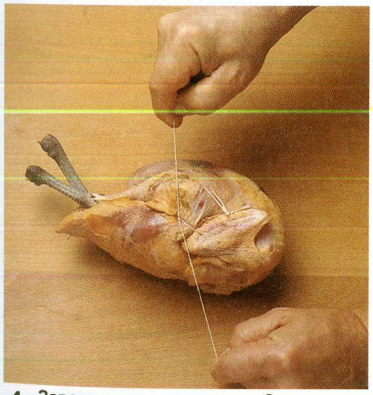
3 **Сплющиваем тушку.** Положите птицу на твердую поверхность вверх грудкой. Сильно надавите ладонью на тушку, пока не почувствуете, что кости грудины хрустнули.



4 **Надрез кожицы.** Положив тушку грудкой вверх, оттяните кожицу между ножек и, используя небольшой острый нож, сделайте горизонтальный разрез.

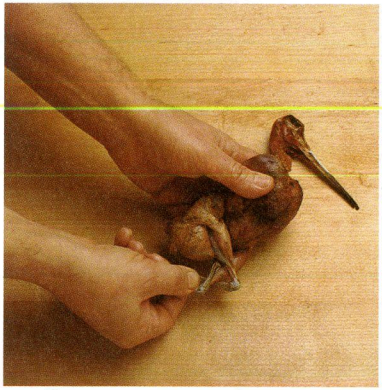


5 **Завершение связывания.** Осторожно согните ножки тушки так, чтобы они касались грудины. Проденьте в разрез одну, потом другую ножку, потяните их вперед. Теперь птица готова к кулинарной обработке.

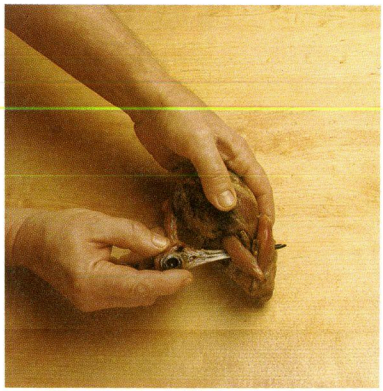


4 **Завершение связывания.** Отложите иглу в сторону. Тушку положите на бок и крепко свяжите вместе два свободных конца нити и обрежьте их. Теперь птица готова к кулинарной обработке.

Использование клюва птицы в качестве вертела



1 **Скручиваем ножки.** Ощипите птицу с длинным клювом (в данном случае — вальдшнепа) и удалите желудок (*с. 13*). Снимите кожицу с головы. Ножки птицы осторожно переплетите, а концы подоткните внутрь.



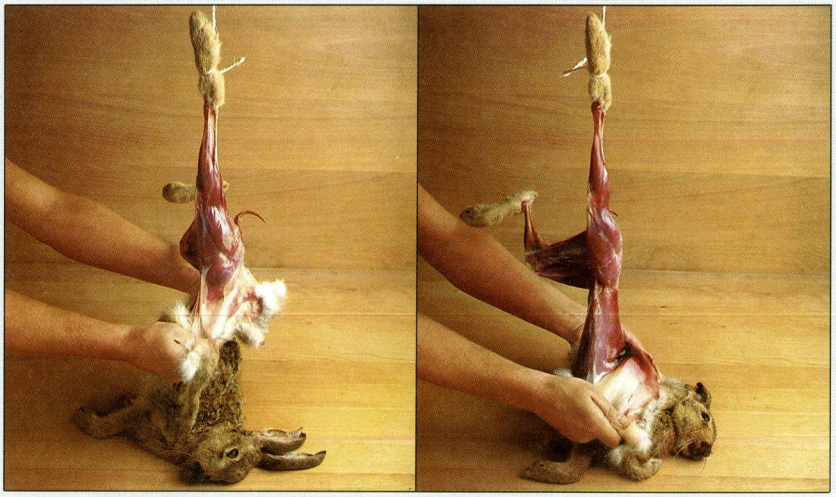
2 **Использование клюва в качестве вертела.** Прижмите шею птицы вниз по направлению к ножкам. Острым концом клюва проткните мясо ножек и самой тушки. Теперь птица полностью готова к кулинарной обработке.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ПУШНОЙ ДИЧИ

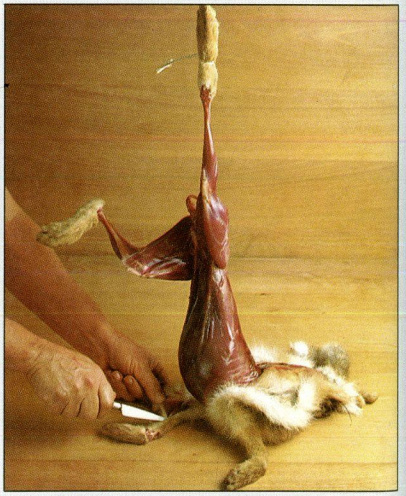
Освежевание и потрошение зайцев и кроликов всегда производится одинаково, независимо от того, какое это животное — молодое или старое, дикое или домашнее. Вначале надрезаем шкурку вокруг лодыжек, а также делаем надрезы по всей длине задних лап и животу, при этом шкурка довольно легко снимается с тушки животного. Потрошение всегда производят после освежевания, при этом тушки диких животных обычно подвешиваются, чтобы кровь скопилась в грудной полости, ограниченной диафрагмой. После потрошения ее можно собрать и использовать для приготовления соусов и всевозможных начинок.

1 **Делаем надрез.** Привяжите тушку (в данном случае — молодого зайца) за одну из задних лап, подвесьте ее и сделайте круговой надрез на шкурке.

2 **Продольный разрез.** От места круговой насечки сделайте разрез вниз по всей длине лодыжки вплоть до основания хвоста.



6 **Снятие шкурки.** Держа обеими руками, осторожно потяните ее вниз. Продолжите освежевание, пока не достигнете лопаток.

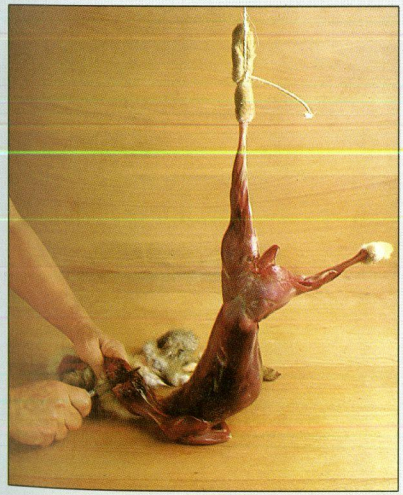


7 **Освежевание передних лап.** Сделайте круговой надрез в нижней части передней лапы, затем разрежьте шкурку вдоль по внутренней стороне и потяните ее вниз. То же проделайте и с другой лапой.

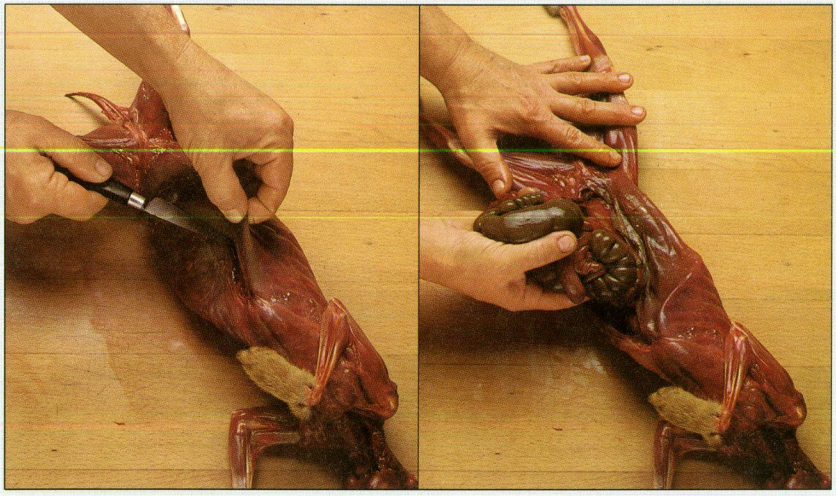
3 **Освежевание задних лап.** Одной рукой крепко сжать лапу, другой — натянуть шкурку вниз, снять ее. Сделать круговой надрез на другой лодыжке и также освежевать ее.

4 **Надрез у основания хвоста.** Сделайте надрез у основания хвоста и осторожно снимите с него шкурку, как бы выворачивая ее наизнанку.

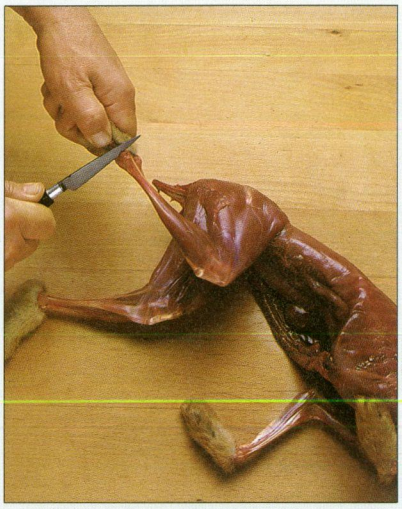
5 **Надрез вдоль брюшка.** Держа одной рукой спинку, сделайте надрез по всей длине брюшка так, чтобы не повредить внутренности. Затем продолжите надрез вдоль грудки до основания шеи.



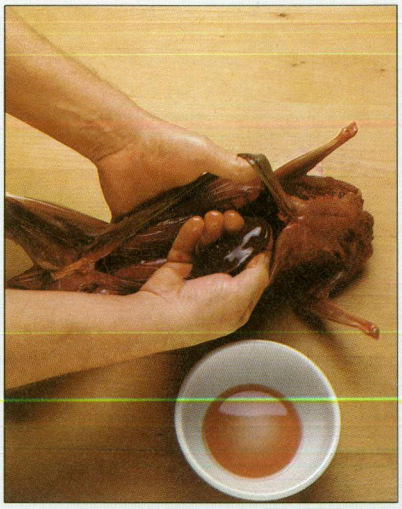
8 **Освежевание головы.** Сняв шкурку с шеи, потяните ее дальше, отрежьте ушки у их основания, подрежьте кожу в области глаз и завершите освежевание.



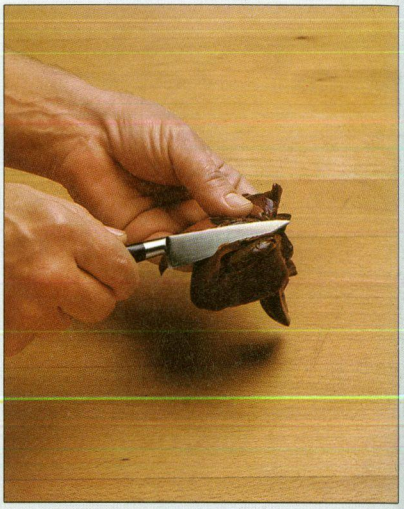
9 **Разрез брюшка.** Снимите тушку и положите ее на стол спинкой вниз. Кончиком острого ножа сделайте надрез вдоль брюшка тушки (*см. фото слева*). Раздвиньте руками разрез и выньте внутренности, за исключением печени и почек (*см. фото справа*), подрезая перепонки, мешающие вам. Внутренности выбросьте.



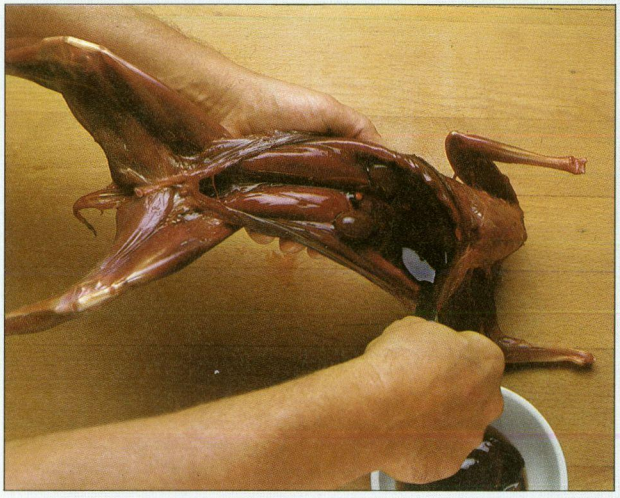
10 **Отделение нижней части лап.** Перерезав сухожилия, отрежьте нижнюю часть лап и выбросьте их. Отделите голову тушки. Вы сможете использовать ее в дальнейшем, разделив на две части, для тушения или приготовления крепкого бульона.



11 **Как извлечь печень.** Приготовьте посуду для печени и крови и влейте в нее столовую ложку уксуса, который предотвратит свертываемость крови. Печень находится в верхней части брюшной полости, чуть ниже грудины. Осторожно выньте печень.



12 **Отделение желчного пузыря.** Осторожно отделите желчный пузырь, содержащий горькую жидкость, от печени так, чтобы не повредить его. Если печень будет готовиться вместе с кровью, положите ее в приготовленную посуду, если каким-либо другим способом — отложите в отдельную емкость.



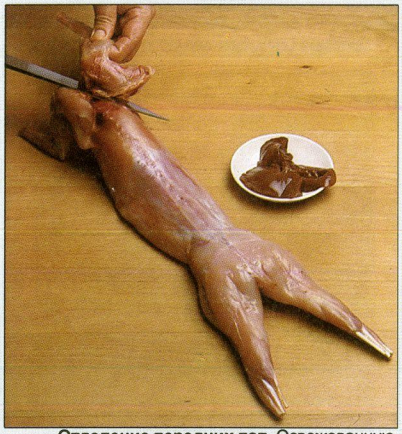
13 **Прокалывание диафрагмы.** Поставьте поближе посуду с печенью и уксусом. Для того, чтобы кровь могла свободно вылиться из грудной полости, надрежьте диафрагму кончиком острого ножа. Держите тушку над чашей, осторожно собирая в нее кровь.

14 **Извлекаем легкие и сердце.** Положив тушку на стол, выньте легкие и сердце, поместите их в ту же чашу или в отдельную емкость. Отрежьте концы пищевода и трахеи внутри грудной полости. Печень, легкие, сердце и кровь могут быть использованы в приготовлении начинки. Печень обычно готовят вместе с кровью и используют для придания соусу большей густоты, а также готовят отдельно в качестве гарнира.

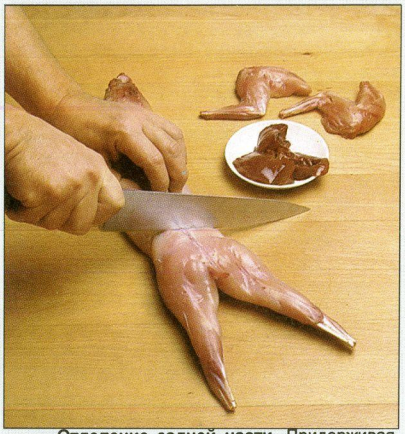
РАЗРЕЗАЕМ ТУШКИ ЗАЙЦЕВ И КРОЛИКОВ НА КУСКИ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ

Тушки кроликов и зайцев могут быть поделены на небольшие части, удобные для гриля или соте, а также для варки и тушения. Конечно, можно купить уже готовые порции мяса, однако проще и экономнее разрезать тушку самим, при этом останется требуха и мелкие части при разделке, которые вполне подойдут для приготовления крепкого мясного бульона.

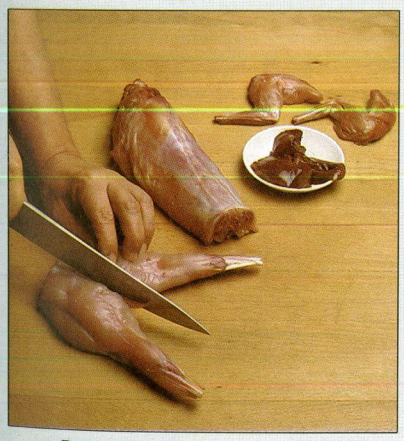
На иллюстрации показано, как разделать домашнего кролика, хотя следует знать, что и дикий кролик, и заяц разделываются тем же самым способом. Сначала тушка должна быть освежевана и выпотрошена (*с. 16*). При разрезании тушки лучше использовать большой острый нож, а при необходимости для облегчения процесса удобнее использовать деревянный молоточек. Почки обычно не извлекают, а готовят с той частью тушки, где они находятся. Тогда как из печени, нарезанной кусочками и смешанной с маслом, делают великолепный гарнир. Сердце, легкие и ребрышки можно тушить с основными кусками или использовать для приготовления бульона.



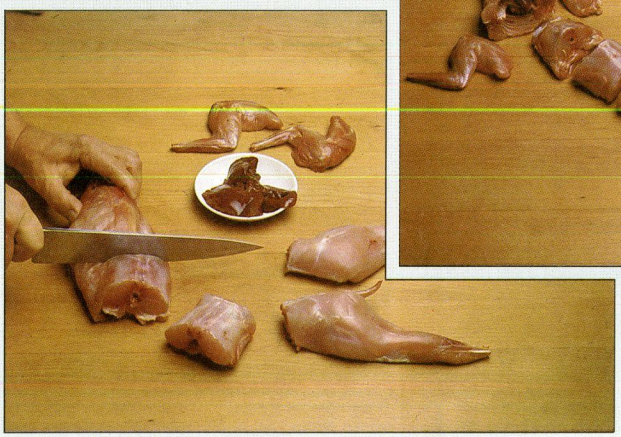
1 **Отделение передних лап.** Освежеванную и выпотрошенную тушку положите на стол, выньте печень и отделите желчный пузырь (*см. с. 18*). Переверните тушку на грудку и отрежьте сначала одну, потом другую конечность.



2 **Отделение задней части.** Придерживая тушку рукой, с силой надавливая, отрезаем заднюю часть в том месте, где она присоединяется к седлу.



3 **Разделение задних конечностей.** Делаем продольный разрез с одной или другой стороны спинного хребта и разделяем ножки тушки.



4 **Разделение на части седла.** Начните с задней части тушки и разрежьте ее на 2—3 куска в зависимости от размера. В двух из них будут находиться почки, а в третьем — сердце и легкие. Всего в данном случае получилось 9 частей: две задние конечности, три куска седла, две передние конечности, грудина и печень.

ПРОПИТКА ПОСТНОГО МЯСА

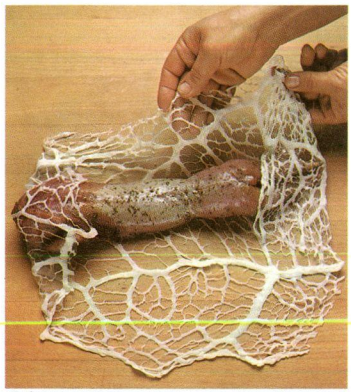
Мясо дичи, являющееся достаточно постным, как правило, нуждается в дополнительной пропитке жиром. Обычно для этих целей используют свиной жир, внутреннюю оболочку свиного желудка, а также прослойку сала.

Использование свежей или маринованной жировой оболочки является самым простым способом пропитки мяса дичи (*см. фото справа*): в нее удобно заворачивать мясо зайца, кролика или куски оленины. Будучи достаточно тонкой, оболочка быстро впитывается в мясо и поэтому может быть использована только для дичи, которую готовят быстро.

Свежая прослойка свиного сала может быть использована несколькими способами. Тонко нарезанная, она обертывается вокруг грудки птицы перед началом жаренья (*см. фото справа*). Лишнее сало в дальнейшем может быть удалено, чтобы мясо подрумянилось.

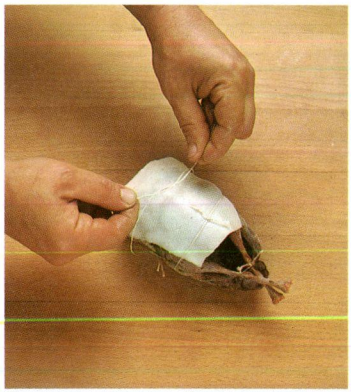
Это же сало нарезается длинными тонкими полосками для внутренней пропитки мяса, если приготовление будет достаточно долгим, например, при тушении или приготовлении жаркого. При помощи специальной иглы ломтиками сала можно нашпиговать большие куски мяса (*см. фото внизу*). Если же куски небольшие, то сало кладут в прорези, специально сделанные для этой цели.

Завертывание мяса в оболочку



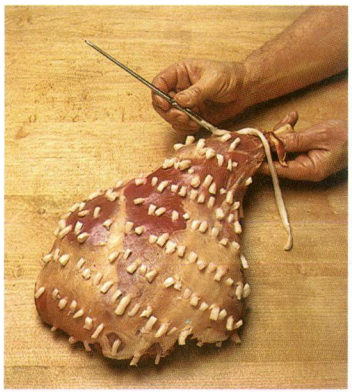
Обертывание тушки кролика. Возьмите освежеванную и выпотрошенную тушку кролика (*см. с. 16*) и посыпьте ее измельченными сухими приправами. Если вы используете маринованную жировую оболочку, то предварительно положите ее в теплую воду на 30 минут. Если же оболочка свежая, то лишь слегка смочите ее. Потом расстелите и просушите. Положите тушку кролика на оболочку и плотно оберните ее вокруг тушки.

Наложение спинного сала



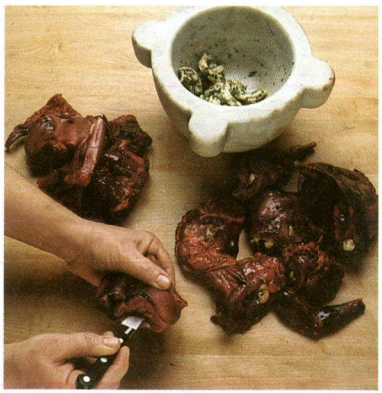
Подвязывание сала. Ломти спинного сала должны быть не толще 2—5 мм, иметь форму прямоугольника и быть достаточно большими, чтобы полностью закрывать грудку тушки, в данном случае — шотландской куропатки. Свяжите ножки и крылышки птицы (*см. с. 14*). Наложите на грудку ломтик спинного сала и дважды обвяжите тушку крепкой нитью.

Шпигование

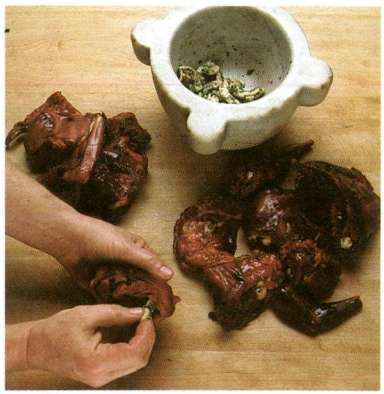


Шпигуем оленину. Отрежьте полоску спинного жира шириной 5 мм, проденьте ее в специальную иглу и пропустите иглу через мясо так, чтобы образовался «стежок». Закончив, аккуратно отрежьте концы «нити». Через 2,5 см сделайте еще один «стежок» так, чтобы получился горизонтальный ряд. Расстояние между «стежками» должно быть не более 1 см.

Шпигуем мясо жиром и пряностями



1 **Делаем надрез.** Порежьте мясо зайца на куски (*см. с. 19*). Нарежьте охлажденный спинной жир ломтиками 4 см длиной и 5 мм шириной. При желании можно смешать жир с пряностями. Для этого чеснок перемалывают с солью крупного помола в ступке и добавляют мелко нарезанную петрушку. Делая разрез, используйте небольшой острый нож.



2 **Шпигуем мясо.** Расширьте разрез пальцами и начинайте шпиговать мясо приготовленной «начинкой». Сделайте разрезы в других кусках и нашпигуйте их. Спинку, седло, а также заднюю часть тушки зайца лучше шпиговать, используя иглу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРИНАДА

Прекрасный способ подчеркнуть неповторимость вкусовых качеств дичи — это пропитать ее перед непосредственным процессом приготовления в душистой жидкости, называемой маринадом.

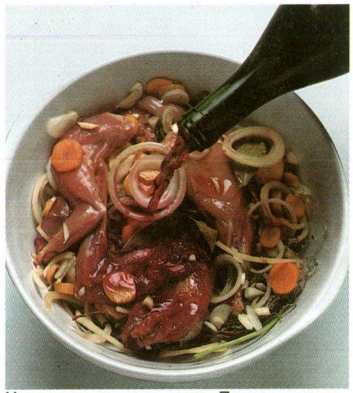
Кроме овощей и ароматных приправ (*см. с. 164*) в состав маринада входит оливковое масло и один из смягчающих мясо элементов, таких как уксус, вино или лимонный сок. Пропорции масла и вина различны в зависимости от способа приготовления. Для достаточно мягкого мяса, которое жарят или готовят на гриле, можно использовать так называемый «сухой» маринад (*см. фото справа*), когда мы обильно поливаем мясо оливковым маслом и посыпаем приправами.

«Насыщенный» маринад (*см. фото 2 справа*) предполагает погружение мяса в смесь из различных ингредиентов, главным из которых является вино; значительно смягчающее мясо перед началом тушения. Маринад может быть приготовлен заранее и охлажден перед непосредственным применением (*см. фото внизу*). Такой маринад незаменим для приготовления более жесткого мяса.

Применение оливкового масла

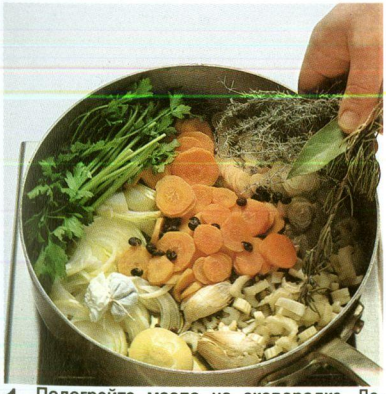
В конце поливаем белым вином. Положите мясо, в данном случае — нашпигованную оленину, на поднос, посыпьте сухими приправами — орегано, чабером, майораном и тимьяном. Полейте мясо оливковым маслом так, чтобы оно полностью пропиталось им, а в заключение налейте небольшое количество белого вина. Оберните мясо фольгой и оставьте на 4 часа или на всю ночь в холодильнике.

Применение вина и ароматизаторов



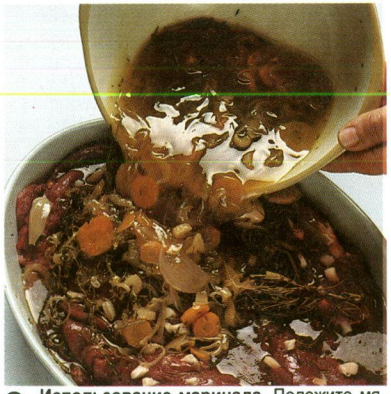
Наливаем красное вино. Положите мясо, в данном случае — куски зайчатины, в глубокое блюдо вместе с нарезанными ломтиками сельдерея, моркови, луком, лавровым листом, растолченными дольками чеснока, тимьяном, петрушкой и оливковым маслом. Залейте мясо красным вином, закройте фольгой и поставьте на 4 часа или на всю ночь в холодильник.

Крепкий настой ингредиентов



1 **Подогрейте масло на сковородке.** Добавьте морковь, репчатый лук, сельдерей, мелко нарезанный лук-шалот, дольки чеснока, петрушку, ягоды можжевельника, несколько зерен черного перца, побеги розмарина, тимьян, лавровый лист. Подержите, помешивая, на среднем огне в течение 10 минут.

2 **Добавление жидкости.** Налейте в сковороду немного белого вина так, чтобы овощи были едва прикрыты. После этого обильно полейте их уксусом. Доведите маринад до кипения и, уменьшив огонь, оставьте еще на 30 минут, после чего переложите горячий маринад в чашу и оставьте до полного остывания.



3 **Использование маринада.** Положите мясо, в данном случае — лопаточную часть оленины, в большое блюдо, выньте из маринада целые головки лука и травы. Полейте мясо маринадом и оставьте блюдо на 4 часа или на всю ночь, до полной пропитки.

БУЛЬОНЫ И СОУСЫ — НЕОБХОДИМОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К БЛЮДАМ ИЗ ДИЧИ

Крепкий бульон, приготовленный из «мясного сбора» и костей дичи с добавлением овощей, незаменим для тушения и варки, а также в качестве основы для приготовления классических соусов, подаваемых к большинству блюд из дичи. Для приготовления бульона может быть использовано сырое мясо и кости, слегка прожаренные, одного или разных видов птиц. Для того чтобы достичь густоты и нужной студенистой консистенции бульона, можно добавить в него верхнюю часть куриных крылышек, телячьи ножки или свиную кожу. А для того чтобы бульон был достаточно наваристым и ароматным, необходимо варить его на медленном огне в течение нескольких часов (*рецепт на с. 163—164*).

Желательно, чтобы бульон был прозрачным. Добиться этого можно несколькими способами. Надо помнить, что при закипании белки свертываются и поднимаются на поверхность в виде сероватой пены, которую необходимо сразу же снять. В конце варки бульон следует процедить и на ночь поставить в холодильник. После того, как бульон застынет, с его поверхности снимают жир.

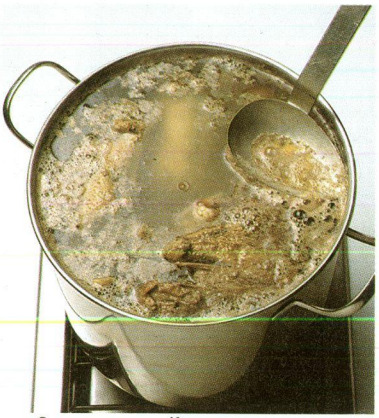
Для того чтобы приготовить соус с характерным для дичи насыщенным вкусом, используем кости и обрезки мяса дичи (*с.23 и рецепт на с. 165*). Мясной сбор поджариваем в духовке, посыпаем мукой, потом вливаем бульон и варим на медленном огне. Добавление в соус горошин перца перед самым окончанием варки дало ему название «poivrade», что значит «перцовый». Для придания перцовому соусу еще более изысканного вкуса в него добавляют сливки и желе из черной смородины (*с. 24*). Любой из этих соусов великолепно дополнит блюдо из дичи.

Бульон является основой и для другого соуса под названием «velouté» или «Бархатистый» (*с. 24 и рецепт на с. 164*). Он готовится методом сгущения бульона при помощи подливки из муки, поджаренной в масле.

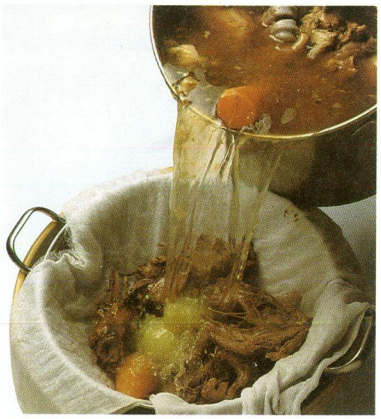
Однако традиционным для блюд из дичи считается соуса, приготовленные на основе молока. Так, хлебный соус (*с. 24 и рецепт на с. 165*) приготавливается с помощью добавления муки, пряностей, хлеба, сливок и масла.

Используем косточки и всевозможные мясные обрезки

1 **Собираем ингредиенты.** Положите мясной сбор дичи, а также говяжью голень, свиную кожу, телячьи ножки и верхнюю часть куриных крылышек в большую кастрюлю. Налейте в нее доверху холодной воды им варите на медленном огне до закипания.



2 **Снимаем пену.** Как только вода закипит, снимите серую накипь с поверхности бульона, используя черпак или большую ложку. Если вода сильно бурлит при кипении, снять пену будет трудно. Для того чтобы замедлить процесс кипения и дать пене подняться вверх, влейте в бульон немного холодной воды. Продолжайте снимать пену до тех пор, пока она не приобретет светлый оттенок.



3 **Процеживаем бульон.** Добавьте морковь, большую луковицу, головку чеснока, а также петрушку, сельдерей, тимьян, лук-порей, лавровый лист и соль. Доведите бульон до кипения, приоткройте крышку кастрюлю и оставьте бульон на медленном огне на 6 часов. Потом процедите его в большую миску сквозь влажную марлю, сложенную в несколько слоев.

4 **Снимаем жир.** Поставьте бульон на ночь в холодильник, чтобы он застыл. На следующий день снимите с поверхности образовавшийся жир, промокая ее влажной салфеткой.

Концентрированный соус на основе бульона

1 **Поджариваем в духовке.** Положите «мясной сбор» вместе с овощами и приправами на сковородку, влейте оливкового масла, перемешайте и поставьте в духовку при температуре 230° С.

2 **Добавляем винный уксус.** Посыпьте содержимое мукой, равномерно размешайте ингредиенты и снова поставьте сковороду в духовку. Когда мука слегка поджарится, добавьте вино и винный уксус.

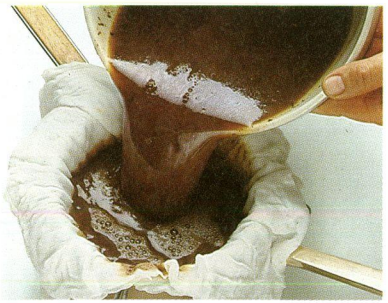
3 **Тщательно перемешиваем содержимое.** Необходимо следить, чтобы мясо и все ингредиенты не пристали ко дну сковородки и держим на огне минут 20, до тех пор, пока жидкость полностью не испарится.

4 **Перекладываем содержимое в другую сковороду.** Для того чтобы уменьшить процесс испарения, переложите мясо и овощи в более глубокую посуду. Добавьте 3—4 ягоды можжевельника и вылейте оставшуюся после жаренья жидкость.

5 **Добавляем бульон.** Налейте немного вина в первую сковороду, «ополосните» ее и вылейте во вторую глубокую кастрюлю. Добавьте горячего бульона так, чтобы он полностью закрывал мясо и овощи.

6 **Процеживаем соус.** Доведите содержимое кастрюли до кипения, уменьшите огонь и варите не менее 5 часов. Потом процедите соус через дуршлаг.

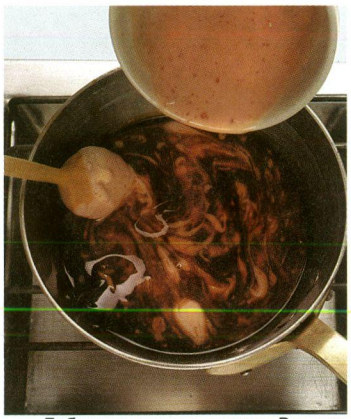
7 **Извлекаем пестиком мясо и овощи, оставшиеся в дуршлаге.** Выжатый сок добавьте в соус.



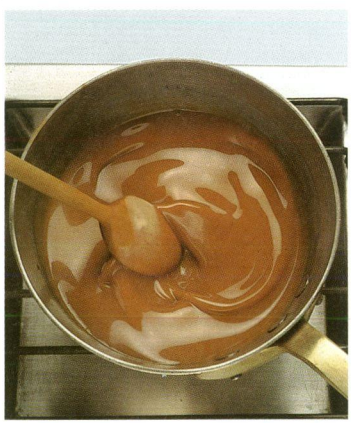
8 **Снова процеживаем соус.** Положите в сито влажную марлю, сложенную в несколько слоев, процедите сквозь нее соус в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на огонь.

9 **Снимаем накипь.** Когда появится пена, снимите ее. Опустите в соус на 5—10 минут перец, завязанный в марлевый мешочек. Снимите соус с огня.

Соус со сливками и желе

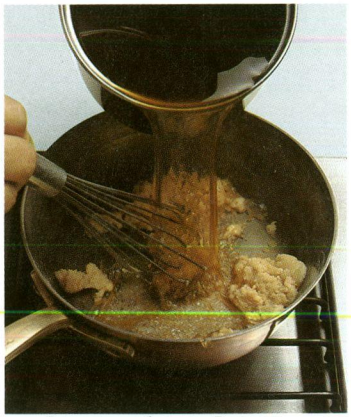


1 **Добавляем желе и сливки.** Растопите немного черносмородинового желе (*рецепт на с. 165*) в небольшой миске, помещенной над кастрюлей с горячей водой. Добавьте в разжиженное желе немного сливок. На медленном огне подогрейте перечный соус (*с. 23*), затем вылейте в него желе и сливки.

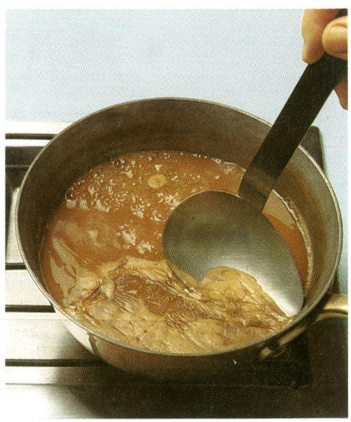


2 **Размешиваем соус.** Размешайте деревянной ложкой сливки, желе и перечный соус. Приготовленный соус должен быть насыщенного горчично-коричневого цвета и консистенции густых сливок.

Соус «Бархатный»

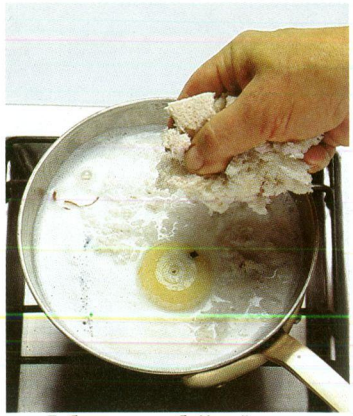


1 **Вливаем в бульон.** Растопите масло в большой сковороде на медленном огне. Используя венчик, смешайте муку со сливочным маслом. Пожарьте муку в течение 3—4 минут, непрерывно помешивая. Когда мука приобретет золотистый оттенок, влейте в нее бульон.

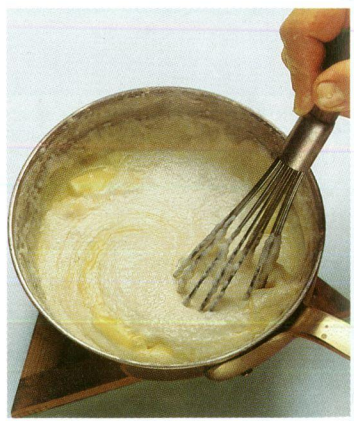


2 **Снимаем пену.** Помешивая соус, доведите его до кипения. Уменьшите огонь и варите еще 40 минут, несколько раз снимая пену.

Простое сочетание компонентов



1 **Добавляем хлеб.** Налейте в кастрюлю молоко, положите репчатый лук, лавровый лист, сушеную шелуху мускатного ореха и соль. Доведите молоко до кипения. Добавьте раскрошенные куски белого хлеба и варите на медленном огне в течение 20 минут, до тех пор, пока хлеб не растворится.



2 **Взбиваем масло.** Сначала выньте приправы. Если соус недостаточно густой, добавьте немного раскрошенного хлеба. Сбейте небольшое количество сливок. Снимите кастрюлю с огня и добавьте в нее кусочки масла. Размешайте и взбейте его.

Одна из самых притягательных сторон в процессе приготовления дичи — это возможность фантазировать в выборе разнообразных гарниров, дополняющих основное блюдо. Хрустящие гарниры хорошо сочетаются с жареным мясом птицы, а сочные — с мясом диких животных. Фрукты используют для придания блюду из дичи некоторой терпкости, а мягкие, крахмалистые гарниры прекрасно впитывают обильный сок.

Простейшим гарниром к мясу дичи являются фрукты или хлеб, приготовленный соте, в небольшом количестве масла. Из кубиков хлеба делают хрустящие гренки (*фото на с. 26 в центре*). Яблоки режут кружочками и зажаривают до золотисто-коричневого цвета (*фото справа внизу*).

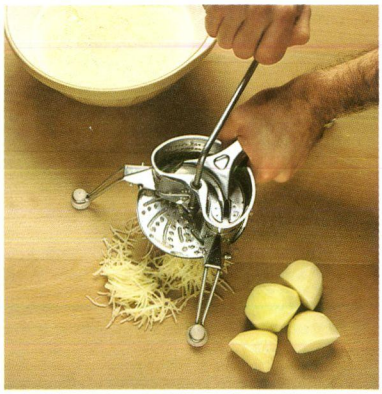
Овощи могут быть приготовлены способом соте или сильно зажарены в качестве гарнира к блюдам из дичи. В грибном соте (duxelles) (*фото справа внизу*) в измельченные грибы добавляем лук и готовим на сильном огне, пока не испарится вся жидкость. Грибное соте подают в качестве гарнира или используют для начинки. Особенно много гарниров к блюдам из дичи можно приготовить из картофеля. Для этой цели отбираем твердые и ровные клубни, которые не потеряют свою форму во время варки. Их можно нарезать маленькими полосками — соломкой (*фото вверху*), «стружками» или тонкими ломтиками и сильно прожарить в растительном масле. Для этого хорошо подойдет арахисовое масло.

При приготовлении более сложных гарниров тонко нарезанный картофель смешивают со сливочным маслом и запекают так, чтобы он стал достаточно хрустящим, не утратив при этом мягкости, отдельно или, как в данном случае, — с нарезанным ломтиками корнем сельдерея (*фото на с. 26 и рецепты на с. 166*). В качестве гарнира могут быть использованы и другие овощи.

Домашняя лапша является дополнением к блюдам из дичи (*фото на с. 26 справа и рецепт на с. 166*). Отваривают ее в большом количестве подсоленной кипящей воды непосредственно перед подачей на стол. Лапшу откидывают, слегка подсушивают и добавляют сливочное масло.

Бобовые также отлично дополняют жареное или приготовленное на гриле мясо дичи. Сначала овощи варят до полной готовности, а потом протирают сквозь сито. Растопленное сливочное масло придает пюре из бобовых нежную бархатистую консистенцию. Идеальным продуктом в этом случае можно считать каштаны и чечевицу.

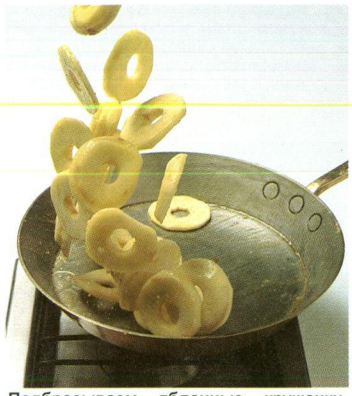
Хрустящая картофельная соломка



1 **Нарезаем картофель.** Очистите несколько твердых, ровных картофелин, порежьте их на куски, потом потрите на терке. Для того чтобы удалить лишний крахмал, опустите картофельную соломку в чашку с холодной водой. Чтобы избежать сильных брызг при последующем жарении, предварительно просушите соломку на расстеленной бумажной салфетке.

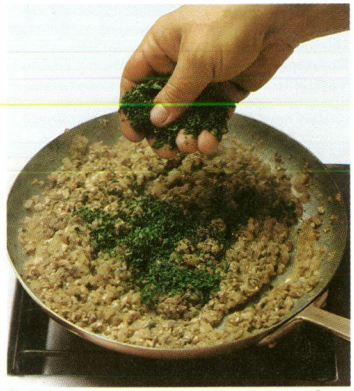
2 **Жарим картофельную соломку.** Налейте растительное масло, в данном случае — арахисовое, в большую сковороду глубиной от 7,5 до 10 см. Доведите масло до кипения. Бросьте горсть соломки в кипящее масло и жарьте в течение нескольких минут, пока картофель не станет хрустящим и золотистым. Выньте картофельную соломку при помощи шумовки и подсушите ее, положив на бумажную салфетку.

Яблочное соте



Подбрасываем яблочные кружочки. Очистите несколько кислых яблок и выньте из них сердцевину. Порежьте их кружочками шириной 5 мм. Растопите сливочное масло. Жарьте кружочки в течение нескольких минут, пока они не станут мягкими и не приобретут золотистый оттенок. Перед подачей на стол еще раз прогрейте. Добавьте немного лимонного сока.

Острое грибное соте



Добавляем приправы. Мелко нарубите репчатый лук, растопите сливочное масло и поджарьте лук в течение 5—10 минут так, чтобы он стал мягким. Мелко нарежте грибы, высыпьте их в сковороду и прибавьте огонь. Жарьте до тех пор, пока не испарится вся влага. Добавьте по вкусу соль, перец, мелко нарубленную петрушку и лимонный сок.

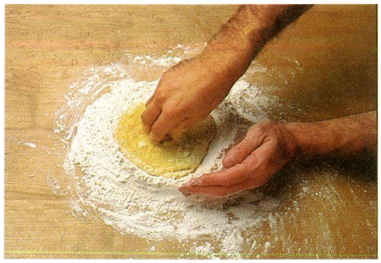
Хрустящие кротоны (гренки)

Встряхиваем кротоны. Нарежьте батон, удалите корку и порежьте кубиками. Прожарьте кубики хлеба в сливочном масле в течение нескольких минут на сильном огне, периодически встряхивая сковороду. Высушите гренки на бумажной салфетке.

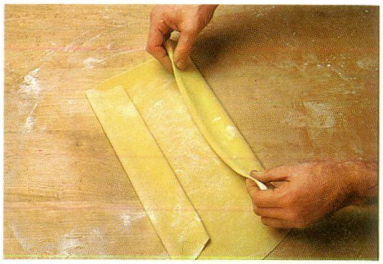
Золотистые ломтики хлеба

Переворачиваем овальные ломтики. Нарежьте батон на куски в форме овалов. Прожарьте ломтики в сливочном масле в течение нескольких минут на сильном огне, время от времени переворачивая их, пока они не приобретут золотистый оттенок.

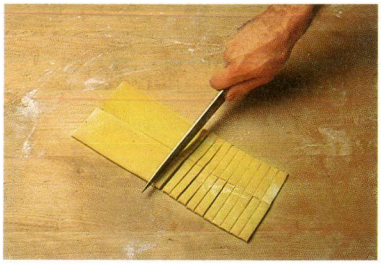
Лапша домашняя — замечательное дополнение к пряным соусам



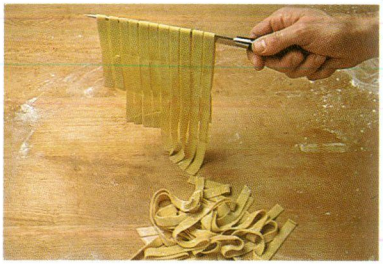
1 **Замешиваем тесто.** Сделайте углубление в насыпанной на стол горке муки. Положите соль, яйца, налейте оливковое масло. Смешайте ингредиенты и месите тесто в течение 10 минут, пока оно не станет упругим и эластичным. Заверните готовое тесто в полиэтилен и положите в холодильник на 1 час.



2 **Раскатываем и сворачиваем тесто.** Раскатайте тесто на гладкой поверхности, слегка посыпанной мукой, в тонкий слой шириной 2 мм. Сверху присыпьте его мукой или манной крупой. Заверните края теста несколько раз так, чтобы они соединились посередине.



3 **Нарезаем лапшу.** Обрежьте края острым ножом, чтобы получился правильный прямоугольник. Через равные интервалы нарежьте тесто полосками, широкими или узкими, в зависимости от вашего вкуса.



4 **Разворачиваем лапшу.** Подденьте нарезанную лапшу ножом, тупой стороной вверх. Лапша развернется, свободно спадая по обе стороны лезвия.

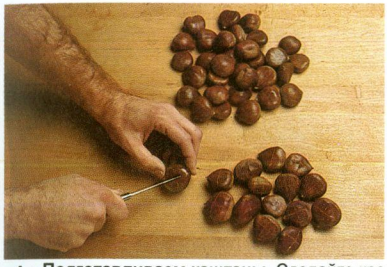
Хорошо прожаренные мягкие корнеплоды

1 **Нарезаем овощи.** Почистите картофель, потрите или порежьте его тонкими ломтиками шириной 3 мм. Промойте ломтики в холодной воде, высушите их. Очистите корень сельдерея, нарежьте его примерно такими же ломтиками, что и картофель.

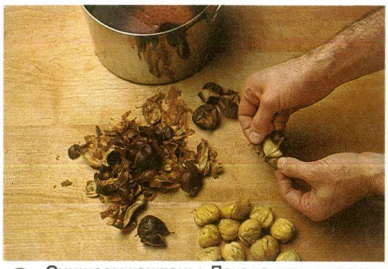
2 **Укладываем овощи.** Поджарьте ломтики картофеля и сельдерея в сливочном масле, уложите их чередующимися слоями так, чтобы сверху оказался слой картофеля.

3 **Запекаем и поливаем.** Обильно полейте блюдо растопленным сливочным маслом. Прогрейте духовку до 190°C. Выпекайте корнеплоды в течение часа, до тех пор, пока овощи не станут хрустящими, а поверхность их — золотистой.

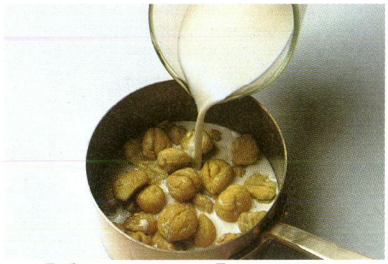
Готовим пюре из каштанов



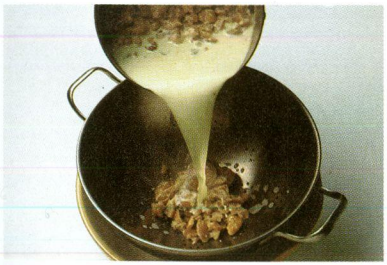
1 **Подготавливаем каштаны.** Сделайте крестообразный надрез на каждом каштане при помощи острого ножа, после чего бросьте каштаны в кипящую воду и отварите в течение 10 минут, чтобы скорлупа размягчилась и отошла.



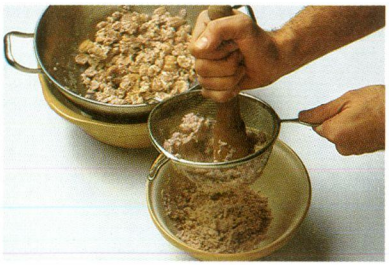
2 **Очищаем каштаны.** Пока каштаны не остыли, снимите с них скорлупу и внутреннюю оболочку. Если скорлупа не отходит, следует еще немного подержать их в горячей воде.



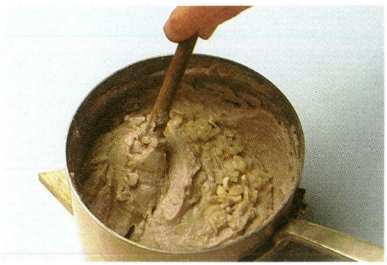
3 **Добавляем молоко.** Положите очищенные каштаны в кастрюлю, посолите и залейте молоком так, чтобы они были полностью закрыты. Добавьте сельдерей. Доведите молоко до кипения, уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и поварите каштаны на медленном огне еще некоторое время.



4 **Откидываем сваренные каштаны.** Когда каштаны станут достаточно мягкими (примерно после 45 минут варки), откиньте их в дуршлаг. При этом молоко соберите в отдельную посуду, оно пригодится в дальнейшем для приготовления пюре.



5 **Делаем пюре.** Растолките каштаны в сите над чашей, непрерывно добавляя молоко небольшими порциями, чтобы пюре легче проходило сквозь сито. Переложите пюре в кастрюлю.



6 **Завершаем приготовление пюре.** Посолите и поперчите пюре и поставьте кастрюлю на сильный огонь, непрерывно помешивая содержимое. Снимите с огня. Для улучшения вкусовых качеств добавьте сельдерей, нарезанный мелкими кубиками. Положите сливочное масло.

Масляное пюре из бобовых

1 **Предварительно перемалываем.** Залейте чечевицу водой и варите в течение 1 часа вместе с морковью, приправами и репчатым луком. Откиньте. Потолките в ступке или смелите.

2 **Тщательно перетираем.** Используя специальную пластмассовую пластинку с мелкими отверстиями на внутренней стороне, надавливайте на пюре, выложенное в тарелку. Отделите попавшуюся шелуху. Переложите пюре в кастрюлю.

3 **Добавляем сливочное масло.** Поставьте кастрюлю на сильный огонь и подогрейте пюре, добавьте в него кубики сливочного масла. По желанию можно положить немного мелко нарубленного зеленого лука.

РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ФАРША-ПЮРЕ

Фарш — мясо с приправами, приготовленное в виде пюре, — является великолепным дополнением к блюдам из дичи и может служить начинкой или выступать самостоятельно в качестве гарнира. Более сложные фарши являются самостоятельными блюдами.

Простейший фарш, известный как farce gratin, то есть печеночный, состоит из вареной печени и приправ. Печень дичи невелика по размеру, поэтому ее традиционно соединяют с куриной. Для маленьких птиц, таких как куропатка, пропорции составляют из расчета 1 куриная печень на 4 печени дикой птицы. Для более крупных птиц, таких как фазан, оптимальным соотношением будет 1 куриная печень на 2 печени фазана. Сначала печень готовят способом соте вместе с приправами. В данном случае использован лук-шалот (*рецепт на с. 166*).

Однако подойдут и другие приправы, такие как смесь душистых трав, грибное соте (*с. 25*) или измельченная кожура трюфелей. После приготовления способом соте ингредиенты заливают вином и ставят на сильный огонь, чтобы выпарить алкоголь.

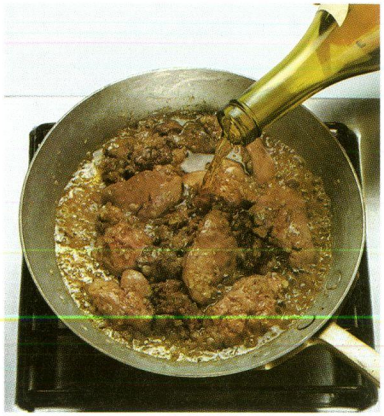
После того, как все готово, печеночный фарш необходимо протереть до состояния пюре. Для того чтобы консистенция была достаточно однородной, сначала толчем пюре в ступке, потом пропускаем через сито.

Более сложный фарш готовится при помощи соединения сырого пюре из мяса дичи, яичных белков и сливок. Приготовление этого блюда требует достаточно много времени, однако результат оправдывает затраченные усилия. Для приготовления этого фарша можно использовать любое мясо дичи, очищенное от сухожилий. Смесь мяса и яичных белков должна быть очень густой и плотной. Охладите ее перед тем, как добавить сливки. Вливайте одновременно лишь небольшое количество сливок и после этого каждый раз охлаждайте массу.

Фарш mousseline, то есть сливочный, можно выпекать в большой форме, как показано здесь, или разложить в несколько маленьких. Готовый фарш является нежным гарниром к таким блюдам из дичи, как жареная зайчатина или филе из молодого зайца, а также соте фазана или грудки куропаток. Этот фарш также может быть использован в качестве начинки для дичи, приготовленной в форме.

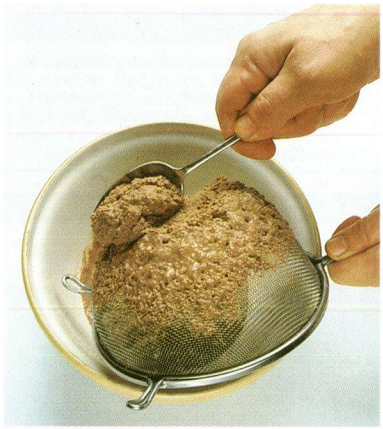
Фарш из печени в коньяке

1 **Жарим печень.** Приготовьте соте из мелко нарубленного лука-шалота и сливочного масла. Добавьте целую печень, очищенную от сухожилий, в данном случае — куриную и фазанью. Тщательно размешайте все ингредиенты деревянной ложкой.



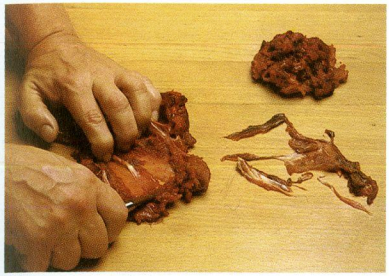
2 **Доливаем коньяк.** Посолите и поперчите печень. Когда она потемнеет, уменьшите огонь и налейте немного коньяка. Снимите сковороду с огня.

3 **Растираем смесь.** Когда печень немного остынет, положите ее в ступку и растирайте пестиком до состояния однородной массы.



4 **Делаем пюре.** Пропустите массу через сито, затем снимите ее металлической ложкой с внешней стороны сита и положите в миску. Еще раз тщательно перемешайте массу, пока она не превратится в пюре. Если печеночный фарш (farce gratin) не будет сразу использован, закройте поверхность миски полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник.

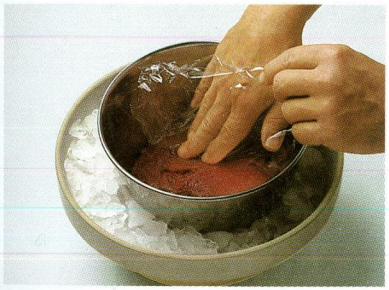
Сливочный фарш (mousseline) из дичи.



1 **Готовим мясо.** Небольшим острым ножом обработайте мясо дичи, в данном случае — ножки дикого кролика. Отрежьте сухожилия. Возьмите яйцо, отделите белок и положите его в миску.

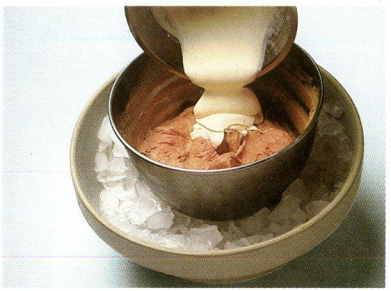
2 **Толчем мясо.** Положите мясо в ступку и истолките его до состояния однородной массы (вместо ступки можно использовать электрический кухонный комбайн). Добавьте соль и перец и небольшими порциями вливайте в смесь яичный белок, непрерывно взбивая его пестиком.

3 **Пропускаем мясо через сито.** Размешав яичный белок, пропустите мясо через сито, используя пластмассовую пластинку. Соскребите пюре металлической ложкой с внешней стороны сита.



4 **Закрываем пюре.** Поставьте металлическую миску в бóльшую по размеру емкость, наполненную кусочками льда. Разровняйте поверхность пюре, используя полиэтиленовую пленку. Поставьте пюре вместе со льдом в холодильник на 1 час.

5 **Добавляем сливки.** Выньте пюре из холодильника, не вынимая из емкости с кусочками льда. Добавьте густые сливки и размешайте деревянной ложкой. Чем больше будет сливок, тем однороднее получится масса. Поставьте пюре в холодильник на 30 минут.



6 **Добавляем взбитые сливки.** Для придания массе большей воздушности взбейте немного сливок и влейте их в пюре.

7 **Выкладываем в форму.** Смажьте форму сливочным маслом и выложите в нее сливочный фарш (mousseline). Вырежьте из бумаги круг, бóльший по размеру, чем форма. Смажьте бумагу сливочным маслом и положите, прижав сверху на фарш.

8 **Ставим на огонь.** Поместите форму в сковороду бóльшую на 2/3 по объему. При помощи воронки налейте в сковороду горячей воды, накройте крышкой и запекайте на медленном огне в верхней части духовки при температуре 150°С.

9 **Вынимаем из формы.** Через 10—15 минут, когда фарш станет плотным, выньте форму из сковороды. Снимите промасленную бумагу. Минут через пять переверните форму с фаршем на тарелку.

1

СОТЕ И ГРИЛЬ

БЫСТРАЯ ОБРАБОТКА ПРИ ВЕЛИКОЛЕПНОМ РЕЗУЛЬТАТЕ

Собираем ингредиенты
Вынимаем кости из тушек птиц
Начиняем и покрываем фаршем
Жарим тушки птиц на вертеле
Защищаем мясо от сильного жара

Самыми быстрыми способами приготовления дичи являются соте и гриль. И в том и в другом случае мясо со всех сторон оказывается под воздействием сильного сухого жара, в результате чего оно покрывается золотистой хрустящей корочкой, оставаясь внутри сочным и розовым. Соте и гриль подходят только для мяса диких животных и птиц, которое не требует при этом длительной кулинарной обработки: мясо кролика и зайца, некоторые части оленины, а также тетерев, фазан, куропатка, перепел и бекас. Для того, чтобы приготовить мясо способом соте или на гриле, необходимо сначала нарезать его тонкими ломтиками, а тушки птиц — сплющить или разрезать пополам.

Соте, или запекание в сковороде, делают в верхней части духовки, применяя для этой цели сковороды из меди, чугуна или алюминия. Вам понадобиться достаточное количество жира в виде растительного или сливочного масла, а иногда и в их сочетании.

Сначала мясо держат на сильном огне, чтобы поверхность его прожарилась. Если оно нарезано тонко, то обжаривание на сильном огне допустимо в течение всего процесса приготовления. Куски больших размеров после предварительного обжаривания готовят на среднем огне (*с. 32*). Если же мясо очень нежное, такое, например, как очищенные от костей фазаньи грудки, начиненные сливочным фаршем (mousseline), то предварительного обжаривания на сильном огне не проводят, а готовят мясо на среднем огне. Во время приготовления способом соте на сковороде остается достаточно много поджарок, которые можно смешать с вином, бульоном или просто с водой для приготовления соуса.

Грилем традиционно называют способ приготовления мяса, при котором его помещают на решетки над тлеющими углями. Существует также электрический гриль. Однако следует заметить, что мясо приготовленное на открытом огне, приобретает неповторимые вкусовые качества, особенно если для растопки вы используете деревья фруктовых сортов. Перед тем как запечь мясо в гриле, его часто маринуют с помощью оливкового масла и всевозможных приправ, а также обильно поливают во время приготовления для того, чтобы пропитать и сделать более сочным (*с. 37*).

В процессе гриля сплющенные и связанные тушки перепелов для лучшей пропитки обильно поливаются оливковым маслом. Предварительно тушки начиняются фаршем из куриной и перепелиной печени, грибного соте с луком и хлебных сухарей. Перед приготовлением тушки птиц заливаются маринадом из оливкового масла и сухих приправ (*с. 38*).

Перед тем как положить мясо на решетку, гриль должен быть хорошо прогрет. Если вы готовите на открытом огне, следует подождать, пока пламя спадет и образуются угли, что потребует не менее получаса. Во время приготовления вы можете регулировать температуру нагрева при помощи изменения позиции решетки над огнем, а также переворачивая мясо и помешивая угли. В электрическом гриле это делается с помощью регулировки температурного контроля.

БЫСТРОЕ И ПРОСТОЕ СОТЕ

Мясо молодых диких животных и птиц идеально подходит для соте. Готовится оно быстро, а в конце на сковороде остается много поджарок, которые в соединении с жидкостью можно использовать для приготовления соуса.

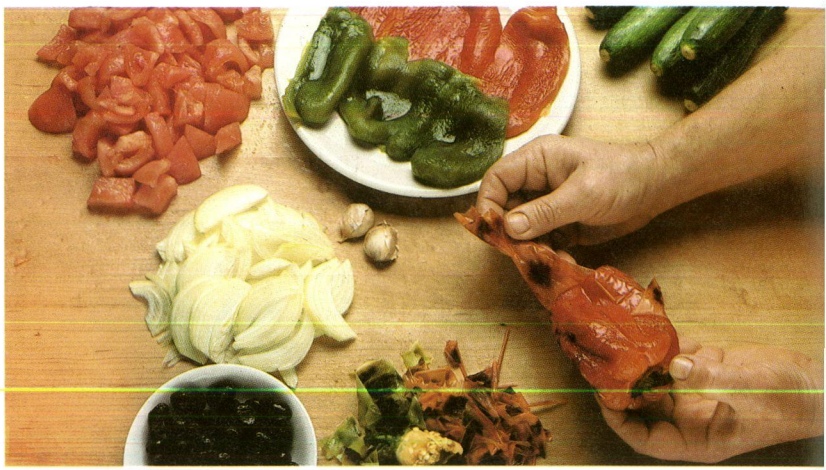
Куски мяса должны быть небольшими и одинаковыми по размеру. Тушки кролика домашнего следует разрезать на части, так же как и кролика дикого, зайца и фазана. Птиц небольших размеров, таких как куропатка и перепел, необходимо сплющить или разрезать пополам. Если вы хотите приготовить оленину, выбирайте нежные и относительно тонкие куски филейной части.

Сначала разогрейте растительное масло или жир на сковороде, достаточно большой по размеру, чтобы уложить рядом несколько кусков мяса. Если сковорода будет слишком маленькой, то мясо, возможно, плохо прожарится, если слишком большой — то подгорит жир на незаполненном пространстве. В данном случае использовано оливковое масло для соте кролика домашнего (*фото справа*) и перепела (*с. 33 внизу*). Сливочное масло также может быть использовано для соте, однако его следует смешать с растительным, так как оно сильно подгорает даже при относительно низкой температуре.

Сначала мясо подрумянивают на сильном огне, потом продолжают готовить на более слабом. Перед подачей на стол мясо перекладывают на тарелку, затем «ополаскивают» сковороду вином, водой или бульоном и готовят соус. Гарнир из овощей обычно делают отдельно, а потом перекладывают в очищенную сковороду из-под соте. В данном случае к блюду из кролика домашнего делаем гарнир из красного и зеленого сладкого перца, лука, чеснока, помидоров, кабачков и черных маслин. Другой гарнир состоит из слегка отваренной моркови, картофеля, капусты и сердцевины артишоков или отваренной фасоли.

Гарнир быстрого приготовления, такой как грибы, должен быть помещен на сковороду перед тем, как она «очищена» с помощью вина, воды или бульона. Гарниром и полученным сокам заливают готовое мясо.

Гарнир прованский для кусочков крольчатины



1 **Готовим гарнир.** Опустите помидоры на 30 секунд в кипящую воду, чтобы отошла кожица. Снимите ее. Разрежьте помидоры пополам, отделите семена, затем мелко порежьте помидоры. Поджарьте сладкий перец, остудите его и, вынув сердцевину, разрежьте тонкими полосками. Порежьте кабачок. Приготовьте маслины. Приготовьте соте на оливковом масле из нарезанного лука и чеснока, добавьте помидоры, посыпьте все сухими приправами и жарьте на медленном огне, пока не испарится избыток влаги.

5 **Соединяем ингредиенты.** Подогрейте мясо кролика, положите его в сковороду вместе с овощами и поджарьте в течение 2 минут. Порежьте кусочками печень кролика и приготовьте ее в сливочном масле на другой сковороде. Не держите печень на огне слишком долго, иначе она станет жесткой.

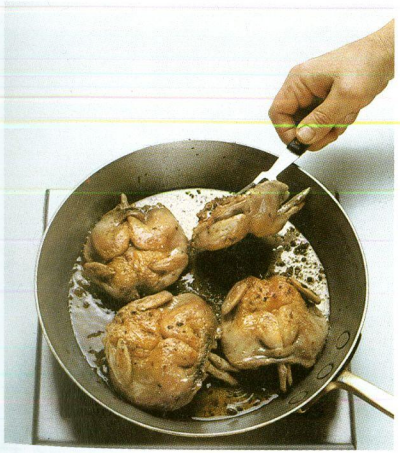
6 **Подаем блюдо.** Разложите на тарелке мясо кролика и овощи, сверху положите кусочки печени и посыпьте все мелко нарубленной петрушкой.

2 **Готовим мясо-соте.** Посолите и поперчите мясо домашнего кролика, нарезанного кусками. Налейте на сковороду немного растительного масла и прогрейте его. Положите мясо и хорошо прожарьте его на сильном огне. Потом уменьшите огонь, закройте сковороду крышкой и жарьте мясо в течение 15 минут. Готовое мясо переложите на тарелку.

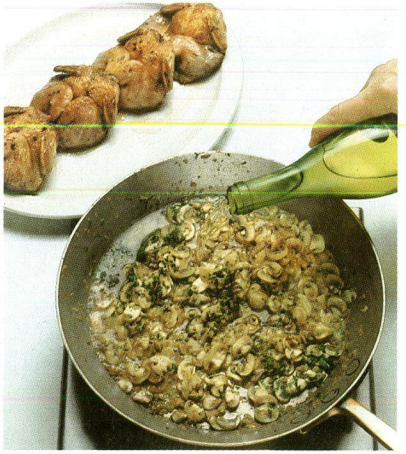
3 **Очищаем дно сковороды.** Налейте в сковороду немного жидкости, в данном случае — белого вина, и доведите его до кипения. Соскребите со дна поджарки деревянной лопаткой и держите на огне еще 1 минуту, чтобы выпарить алкоголь и дать жидкости загустеть.

4 **Добавляем овощи.** В другой сковороде приготовьте соте кабачков в оливковом масле. Соедините их с помидорами, перцем и маслинами. Переложите овощи в сковороду, в которой жарилось мясо. Слегка помешивая деревянной лопаткой, прожарьте их на медленном огне.

Перепел, приготовленный способом быстрого соте



1 **Поджариваем мясо.** Ощипите, выпотрошите, сплющите и свяжите тушки перепела (*с. 12—15*). Полейте мясо оливковым маслом, посыпьте травами, в данном случае — орегано. Оставьте под маслом на 1 час, чтобы мясо хорошо пропиталось. Разогрейте на сковороде оливковое масло и, посолив тушки, прожарьте их на среднем огне приблизительно по 7 минут с каждой стороны.



2 **Готовим гарнир.** Мелко измельчите лук-шалот, нарежьте грибы. Переложите мясо перепела на тарелку. Приготовьте лук-шалот в той же сковороде в течение 1—2 минут. Добавьте грибы и готовьте соте на сильном огне, пока не испарится вся жидкость. Добавьте мелко нарезанную петрушку и немного белого вина.

3 **Сервируем блюдо.** Выложите гарнир сверху на мясо перепела. Перед подачей на стол посыпьте блюдо мелко нарезанной петрушкой.

СПОСОБЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ДЛЯ БОЛЕЕ НЕЖНОГО МЯСА

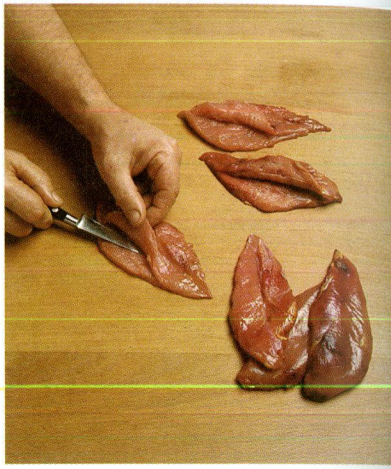
Грудки фазана и куропатки являются наиболее нежной частью тушки и могут быть приготовлены соте как особый деликатес. Грудка дикой птицы может быть подана с гарниром или соусом или в более сложном варианте, начиненная фаршем внутри (*фото справа*) или покрытая им снаружи (*фото на с. 36*). Для этого сначала отделяем мясо от костей (*фото внизу*) и разрезаем его на две части, соответствующие двум порциям.

Для приготовления мяса, начиненного фаршем, филе должно быть разрезано в виде «кармана» (*фото 1 на с. 35*) и заполнено сливочным фаршем (mousseline) (*с. 29*), приготовленным на основе мяса птицы, в данном случае — фазана. Каждое филе должно содержать достаточное количество сливочного фарша (mousse-line). Поскольку во время кулинарной обработки он густеет, необходимо подвернуть верхнюю часть филе, чтобы зафиксировать фарш. Остаток сливочного фарша запекают в небольших формах и подают к столу в качестве гарнира.

Начиненное фаршем филе лучше готовить в сливочном масле. Во время приготовления сковороду закрывают крышкой для полного прожаривания и филе, и фарша. После того, как филе обжарено с двух сторон, его перекладывают на тарелку, а сковороду «очищают» при помощи белого вина (*с. 23*). Образовавшийся соус смешивают со сливками и поливают им готовое филе и фарш.

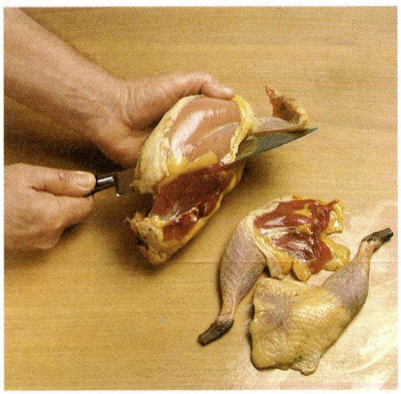
В качестве варианта филе грудки фазана может быть покрыто фаршем снаружи. На иллюстрации (*с. 36*) показано, как филе куропатки покрывают пюре из мяса птицы, печени, а также куриной печени, яиц и грибного соте. Обернутая вокруг филе жировая оболочка будет фиксировать фарш (*с. 20*). Перед приготовлением филе может быть смочено яйцом и обваляно в сухарях для получения хрустящей золотистой корочки. Приготовьте яблочные кружочки-соте в качестве подходящего терпкого гарнира.

Филе со сливочным фаршем

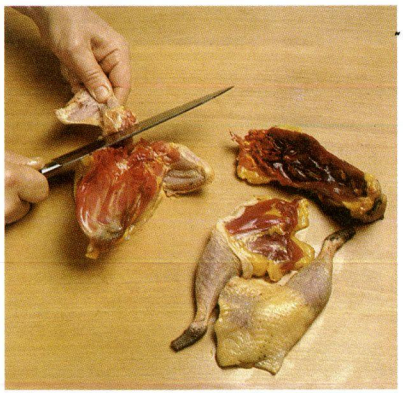


1 **Разрезаем филе.** Выньте кости из грудки птицы, в данном случае — фазана (*фото в рамке внизу*). Разрежьте каждый кусок вдоль на две части. Каждое филе разрежьте с более толстой стороны наподобие кармана. Будьте осторожны, чтобы не прорезать филе насквозь. Приготовьте сливочный фарш (mousseline) из остатков мяса фазана (*с. 29*).

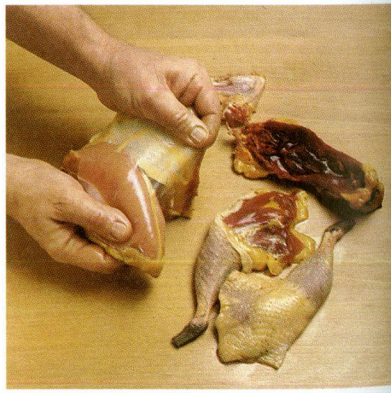
Как вынуть кости из грудки птицы



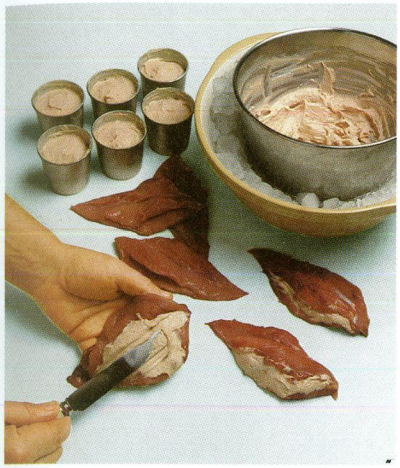
1 **Отделяем грудку.** Отведите в сторону ножку птицы, в данном случае — фазана, и отрежьте ее. То же проделайте и со второй ножкой. Положите тушку на спинку и сделайте горизонтальный срез грудки, начиная от хвоста параллельно спинному хребту.



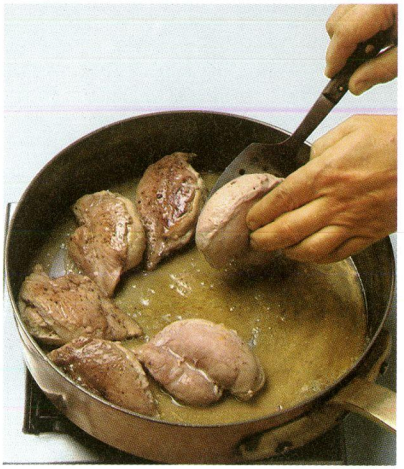
2 **Отрезаем крылышки.** Сделайте надрез, отделяющий грудину от спинки. Переверните грудину так, чтобы были видны лопаточные кости. Сделайте надрез между ними и полностью освободите грудину. Спинку отложите в сторону. Положите грудку обрезанной стороной вверх. Отведите в сторону крыло и отрежьте его. Так же отрежьте второе крыло.



3 **Снимаем кожицу с грудки.** Осторожно потяните кожицу «снимающим» движением. Если она плотно прилегает к мясу, то обрежьте мешающие вам перепонки.

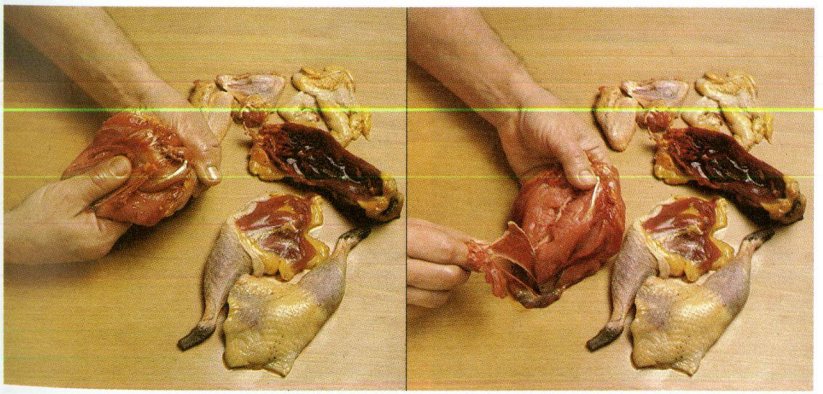


2 **Начиняем филе.** Следите за тем, чтобы фарш был достаточно твердым, для этого держите его в миске со льдом. Наполните фаршем небольшие формы, смазанные сливочным маслом, остальным фаршем начините филе. Закройте формочки промасленной бумагой и поставьте их на сковороду. Налейте в сковороду на 2/3 горячей воды, закройте крышкой и выпекайте фарш в духовке в течение 8 минут, пока он не затвердеет.

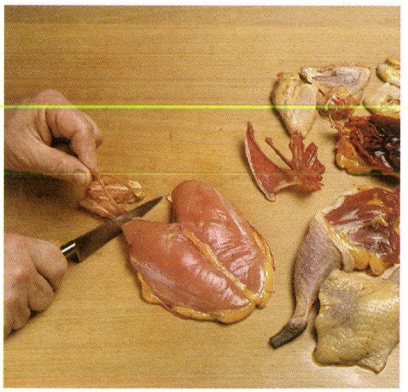


3 **Мясо-соте.** Растопите сливочное масло на сковороде для соте. Уложите на нее филе, посолите. Закройте крышкой и готовьте на медленном огне. Через 5 минут, когда филе подрумянится, переверните на другую сторону. Закройте крышкой и держите на огне еще около 5 минут. Переложите готовое филе на тарелку. «Очистите» сковороду при помощи белого вина.

4 **Подаем блюдо.** Вынутый из формочек сливочный фарш положите на середину тарелки, по обе стороны от него уложите филе. В сковороду добавьте немного сливок, подержите соус на огне, чтобы он загустел, и полейте им филе и фарш. Разложите фарш и филе по тарелкам.

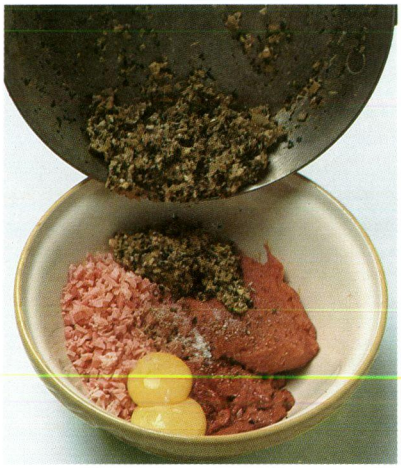


4 **Вынимаем кость грудины.** Переверните грудку и сделайте надрезы между ребрами и мясом, чтобы освободить ребра. Согните грудку в том месте, где кости грудины соединяются с ключицей. Сделайте круговой надрез вокруг грудной кости и ребер, соскабливая при этом мясо. Выньте грудную кость и ребра вокруг нее.

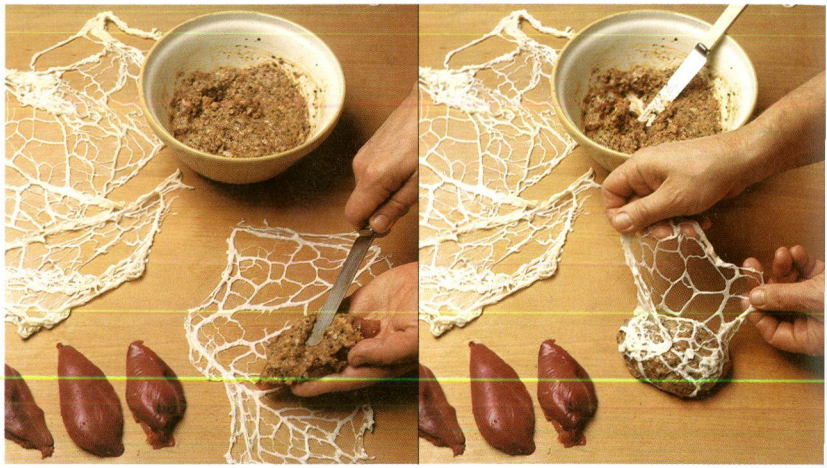


5 **Удаляем ключицу.** Определите местонахождение ключицы и дужки и, положив грудку на стол, вырежьте их. Затем разрежьте грудку на две части. Отрежьте внутренние части филе, известные как filet mignon, и отложите их для приготовления фарша. Аккуратно подрежьте края филе.

Грудки куропаток, покрытые фаршем



1 **Готовим фарш.** Приготовьте филе из двух тушек птиц, в данном случае — куропаток. Соскоблите с костей остатки мяса. Растолките мясо в ступке, а потом пропустите его сквозь сито или прокрутите при помощи электрической мясорубки. Мелко нарубите 1 печень куропатки и 2 куриных печени, положите все в миску, добавьте 2 яичных желтка, соль, перец и грибное сото (*с. 25*).



2 **Покрываем филе фаршем.** Тщательно перемешайте фарш руками и поставьте его в холодильник для застывания. Расстелите жировую оболочку (*с. 20*) и разрежьте ее на части. Специальным ножом покройте филе фаршем, потом положите его на жировую оболочку и заверните. Поставьте готовые филе в холодильник на 30 минут для застывания.

3 **Обваливаем филе.** Разбейте яйцо в тарелку, в которой находятся 3 яичных желтка. Тщательно перемешайте. Добавьте немного растительного масла и воды, чтобы сделать смесь более вязкой. Обмакните филе в полученную смесь, а потом обваляйте в сухарях. Для того чтобы сделать слой сухарей более плотным, обмакните филе еще раз и снова обваляйте в сухарях.

4 **Приготовление мяса-соте.** Налейте на сковороду немного масла, разогрейте его. Готовьте филе на среднем огне до золотисто-коричневого цвета, по 8 минут с каждой стороны. Потом уменьшите огонь и готовьте еще в течение 8 минут.

5 **Сервируем блюдо.** Приготовьте яблочные кружочки-соте, добавьте лимонный сок. Разложите филе на блюдо в окружении яблочного гарнира.

Приготовление мяса на гриле требует особого внимания и строгого времени контроля и является одним из самых эффективных способов кулинарной обработки дичи. Куски мяса, предназначенные для гриля, должны быть одинаковой толщины. Отлично подойдут порционные куски из филейной части оленины, филе-медальоны, а также ножки зайцев и кроликов.

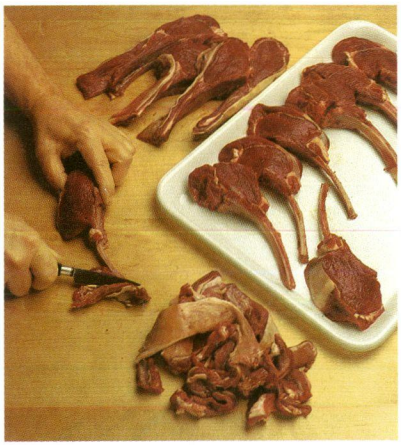
Перед началом приготовления мясо должно быть очищено от хрящей (*фото справа*). Все мясные обрезки годятся для приготовления бульона, при варке или тушении, а также для приготовления колбасы. Вкусовые качества мяса значительно улучшатся, если предварительно промариновать его, то есть полить оливковым маслом и посыпать сухими травами, такими как тимьян, чабер, душица и ореган, и оставить для пропитки на 1—2 часа. Необходимо также пропитывать мясо растительным маслом и во время приготовления.

Независимо от того, запекаете ли вы мясо на открытом огне или готовите его в электрическом гриле, решетка должна быть хорошо прогрета, так, чтобы при соприкосновении с ней мясо опалилось. Куски оленины, использованные в данном случае, были порезаны достаточно тонко, чтобы запекаться на сильном огне. Более толстые куски мяса нуждаются в дальнейшем прожаривании на среднем огне. Для этого необходимо уменьшить температуру гриля или поместить мясо подальше от источника огня.

Для того чтобы проверить готовность мяса, слегка надавите на него. Чем мягче мясо, тем более оно сырое. Необходимо помнить, что оленину следует подавать слегка недожаренной, когда мясо внутри сочное и розовое.

Густое пюре — отличное дополнение к оленине-гриль. В данном случае это чечевица с зеленым луком и пюре из каштанов. Блюдо может быть гарнировано кусочками жареного хлеба в виде овалов (*с. 26*) и подано с перечным соусом (poivrade) (*с. 23*) или с добавлением в соус сливок и черносмородинового желе (*с. 24*).

Прожариваем куски мяса до полной готовности



1 **Разрезаем оленину.** Небольшим острым ножом отрежьте внешние полоски жира. Нарежьте мясо овалами, срезая его с концов кости. Уложите куски на поднос и поливайте оливковым маслом. Посыпьте сухими травами и оставьте для пропитки на 2 часа.

2 **Жарим на гриле.** Прогрейте гриль на сильном огне в течение 10 минут. Если мясо готовится на открытом огне, необходимо дождаться, когда дрова полностью прогорят и образуются угли. Посолите и поперчите мясо с двух сторон. Поместите решетку на высоте 7,5 см от огня и запекайте мясо в течение 3 минут с каждой стороны или до тех пор, пока оно не потемнеет.

3 **Подаем блюдо.** Положите готовое мясо на пюре из чечевицы, посыпьте его мелконарезанным зеленым луком. Можно также уложить куски мяса, перекладывая их овальными ломтиками жареного хлеба. Отдельно подают перечный соус.

ЗАЖАРИВАЕМ ТУШКИ ПТИЦ НА СИЛЬНОМ ОГНЕ

Тушки молодых птиц отлично подходят для гриля. Однако очень важно сначала подготовить мясо, чтобы оно оставалось сочным и могло равномерно прожариться со всех сторон. Фазана, куропатку, перепела, некрупного тетерева и вальдшнепа лучше запекать целиком, чтобы сохранить сок. Дикую утку надо порезать на части и отделить окорочка. Они требуют большего времени приготовления, поэтому запекать их в гриле следует дольше, чем грудку.

Не подходят для гриля только очень крупные птицы, так как они не смогут прожариться равномерно за короткий срок, а также лесные голуби, мясо которых слишком жестко. Вальдшнепы могут быть приготовлены на гриле, однако из-за их хрупкости лучше предпочесть жаренье.

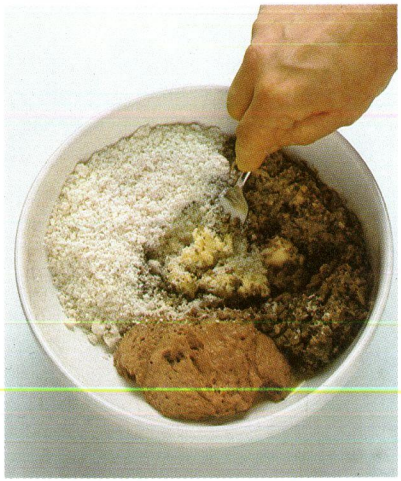
Фазаны, куропатки, тетерева и перепела перед грилем должны быть надрезаны, сплющены, а также компактно связаны (*с. 14*). Небольших птиц, которых готовят вместе с потрохами, например, бекаса, не надо надрезать. После связывания тушки могут быть нанизаны на вертел для облегчения работы с ними.

Существует много разных способов предотвратить чрезмерное подсыхание мяса дикой птицы в процессе гриля. Перед тем, как поместить в гриль, надрезанные и сплющенные птицы должны быть обильно политы растительным маслом. Необходимо также поливать маслом мясо и во время приготовления. Мясу птиц, выращенных в вольерах, обычно не хватает особого аромата, присущего дичи. Такому мясу также полезна пропитка маринадом из оливкового масла и трав (*с. 21*).

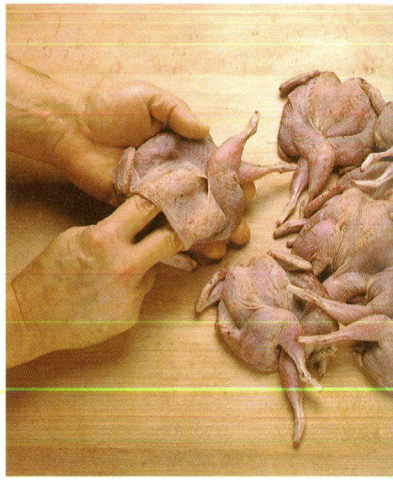
Более сложный способ сохранить мясо дичи сочным и ароматным — это начинить тушки, положив фарш между кожицей и мясом. Для этого способа пригодны только птицы с неповрежденной кожей, то есть не подстреленные, а выращенные в вольерах, такие, например, как перепел. В данном случае начинкой для тушки перепела служит печеночный фарш (farce gratin) (*с. 28*), состоящий из печени, грибного соте (*с. 25*), сухарей и сливочного масла.

Птицы не надрезанные и не сплющенные, такие как бекас, могут быть обернуты в свиную грудинку или спинное сало. Нанизывая на вертел, чередуйте тушки с небольшими кусочками хлеба, который может быть подан в качестве гарнира к мясу бекаса.

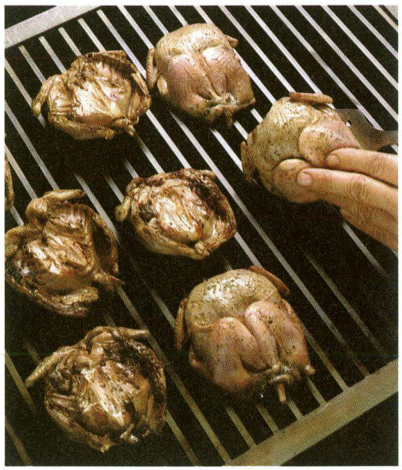
Начиняем сплющенные тушки перепела



1 **Делаем фарш.** Приготовьте печеночный фарш. Для этого возьмите печень 8 перепелов и 2 куриные печени, положите их в чашу вместе с небольшим количеством грибного соте и свежих сухарей, посолите и поперчите, добавьте 30 г размягченного сливочного масла. Тщательно размешайте, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 30 минут для застывания.



2 **Оттягиваем кожицу.** Возьмите надрезанную и сплющенную тушку и осторожно оттяните кожицу со стороны грудки так, чтобы не прорвать ее.



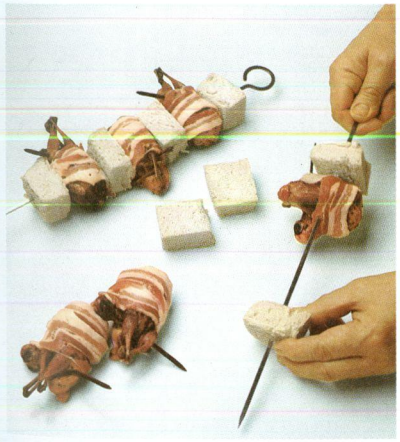
5 **Запекаем на гриле.** Оставьте тушки перепела на 1 час для пропитки маринадом. Прогрейте гриль на среднем огне. Положите тушки на решетку и жарьте в течение 8 минут. Полейте грудки тушек оливковым маслом, переверните их и жарьте в течение 5 минут. Снова переверните и держите на огне еще около 5 минут.

6 **Гарнируем начиненных перепелов.** Приготовьте картофельную соломку (*с. 25*), зажарьте ее соте в сливочном масле, разложите соломку ровным слоем на тарелке, положите сверху кусочки сливочного масла и запекайте в духовке при температуре 180°C, пока соломка не станет хрустящей и золотистой. Уложите обжаренные тушки перепела на тарелку с картофельной соломкой.

3 **Наполняем фаршем.** Возьмите чайную ложку и заполните пространство под кожицей фаршем из расчета две полных чайных ложки на одну тушку. Подровняйте начинку так, чтобы она образовала гладкий ровный слой под кожицей.

4 **Связываем ножки.** Сделайте надрез кожи внизу грудки и просуньте в него ножки птицы. Уложите тушки на поднос, полейте их оливковым маслом и посыпьте травами, в данном случае — сухим тимьяном, чабером, майораном и ореганом.

Бекас на вертеле



1 **Насаживаем тушки на вертел.** Удалите желудок и свяжите тушку при помощи клюва. Нарежьте сырую свиную грудинку ломтиками и оберните их вокруг грудки и спинки каждой тушки. Нарежьте хлеб кубиками по 2 см. Насаживая тушки перепела на вертел, чередуйте их с кусочками хлеба.

2 **Готовим бекаса на гриле.** Прогрейте гриль. Полейте тушки оливковым маслом. Зажарьте их на сильном огне примерно в 8 см от источника пламени по 6 минут с каждой стороны. Осторожно поворачивайте вертел, придерживая его салфеткой. В качестве гарнира прожарьте картофельную стружку. Перед подачей на стол снимите мясо и хлеб с вертела при помощи вилки.

2

ЖАРКОЕ

ГОТОВИМ НА СИЛЬНОМ ОГНЕ

Контроль за температурой и временем
Искусство резать на части
Образование румяной корочки
Собираем ингредиенты для фарша
Оставляем мясо на 10 минут
Используем сок

Жаренье, как способ приготовления мяса, было известно еще со времен изобретения огня, когда все без исключения животные считались дичью. В наши дни костер заменяют духовкой, а мясо покупают в соседнем магазине. И все-таки суть остается прежней — в результате зажаривания мясо становится золотисто-коричневым сверху, оставаясь сочным внутри.

Для жаренья подходят все вида дичи — от маленьких птиц, таких как бекас и вальдшнеп (*с. 46*), до больших кусков оленины (*с. 48*). Мясо молодых животных достаточно мягкое и подходит для быстрого приготовления. Оно сохранит свою сочность, если обернуть его в жировую оболочку или ломтики сала, которые в процессе прожаривания хорошо пропитают его. Более жесткое мясо лучше готовить при помощи тушения или варки.

Особенно важно соблюдение точного контроля за температурой и временем приготовления. Так, птиц лучше слегка недожарить, чем пережарить и сделать его сухим и жестким. Птица готовится на сильном огне от 10 минут для бекаса и вальдшнепа до 25 минут для фазана (*с. 42*). Тушки птиц подают на стол, разрезав их на части или поделив пополам, в зависимости от размера птицы. В более сложном варианте мясо отделяют от костей, разрезают на части и подают под соусом, приготовленным из костей и мясного сбора (*с. 56*).

Небольших животных, таких как кролик или заяц, обычно начиняют фаршем и запекают целиком (*с. 54*), хотя возможно также вырезать нежные куски филе и жарить их отдельно (*с. 52*). При этом филе готовится достаточно быстро на сильном огне, тогда как остальное мясо, в том числе куски оленины, проходят как бы две стадии обработки. Сначала их жарят 10—15 минут при высокой температуре, а потом прожаривают на умеренном огне. Предварительно мясо пропитывают маринадом из оливкового масла. Этим же маринадом, а также образующимся при жаренье соком обильно поливают мясо в процессе приготовления для образования золотистой корочки.

Седло и задняя часть тушки кролика, начиненная фаршем. Мясо только что вынуто из духовки, где оно хорошо прожарилось и приобрело золотисто-коричневую корочку. Предварительно из тушки кролика были удалены кости, так что перед подачей на стол мясо легко можно будет порезать на куски.

ОТЛИЧНО ПРОЖАРЕННОЕ МЯСО РАЗНЫХ ВИДОВ ДИКИХ ПТИЦ

Чтобы добиться хорошего результата, сначала отберите тушки молодых упитанных птиц, которые можно готовить в духовке на сильном огне, затем тщательно подготовьте их, чтобы предотвратить чрезмерное пересыхание мяса, и, наконец, внимательно следите за временем приготовления. Для жаркого можно отобрать птиц и одного, и разных видов. В данном случае фазан, куропатка и перепел готовятся вместе. Если ваше жаркое включает фазана, постарайтесь отобрать женскую особь, так как мясо самки обычно более нежное и сочное.

После того, как птицы ощипаны и выпотрошены (*с. 12*), у фазана удаляют грудную кость, затем тушки связывают (*с. 14*). Как правило, мясо диких птиц не фаршируют, так как их замечательные вкусовые качества не нуждаются в улучшении или дополнении. Кроме того, фарш не сможет хорошо прожариться за то короткое время, пока птица находится в духовке.

Как известно, мясо диких птиц является постным, поэтому его необходимо снабжать дополнительной жировой пропиткой. Большие тушки сразу обертывают в ломтики сала (*с. 26*), а маленькие, например, куропатку или перепела, предварительно смазывают сливочным маслом и завертывают в свежие или маринованные виноградные листья и только потом обертывают ломтиками свиного сала. Если вы используете маринованные виноградные листья, то перед употреблением их следует отмочить в холодной воде.

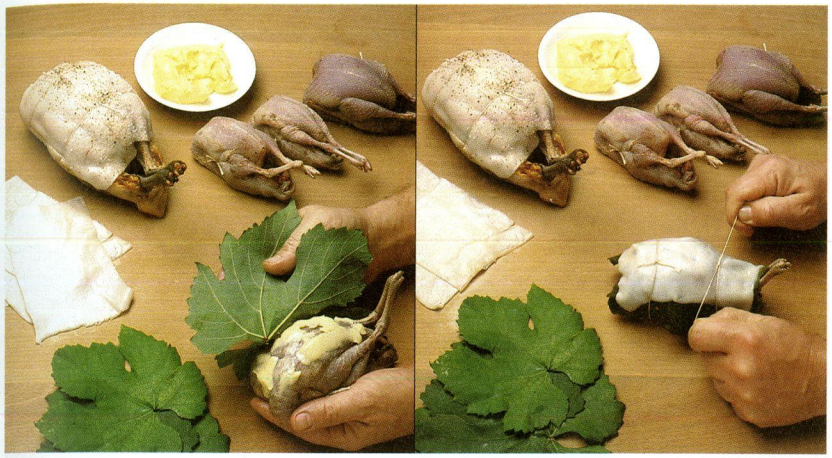
Сколько времени следует жарить мясо диких птиц? Это сложный вопрос. Из-за относительно небольших размеров тушки диких птиц жарят на сильном огне, при котором они за несколько минут доходят до полной готовности. Однако если вы жарите одновременно несколько птиц разных видов, тот вам необходимо помнить, что время для их приготовления различно. Фазан и куропатка, например, вкусны, когда мясо их сочно имеет розовый цвет, если передержат их на огне, оно становится сухим и жестким. В то время как перепел вкусен только если мясо его очень сильно прожарено. Большие птицы требуют больше времени приготовления, чем маленькие. Первыми следует жарить больших птиц, потом средних и наконец маленьких. Фазан готовится в течение 2 минут, куропатка — около 15 минут, перепел, самый маленький из птиц, тоже 1 минут, так как нуждается в хорошем прожаривании.

Перед подачей на стол перепела куропатку разрезают пополам. Каждую половинку кладут на кусок подсушенного хлеба, намазанного печеночным фаршем (*с. 28*). Фазан режется на порции так же как другие тушки, кладется на кусочки хлеба. Можно приготовить гарнир в виде сильно прожаренной картофельной соломки (*с. 25*) или ломтиков картофеля и сельдерея (*с. 26*).

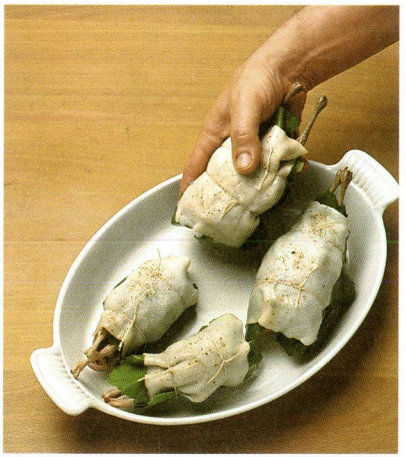
3 **Снимаем сало и виноградные листья.** Для того чтобы грудки птиц подрумянились, необходимо снять ломтики сала и виноградные листья. Для этого кончиком острого ножа перережьте нить, разверните тушки и уложите их в духовку на 5 минут для приобретения золотистой корочки.

4 **Разрезаем пополам тушки маленьких птиц.** Поджарьте по 2 кусочка хлеба на каждую тушку и намажьте их печеночным фаршем. Разрежьте тушки при помощи специальных ножниц или большого ножа. Уложите половинки птиц срезанной стороной на хлеб.

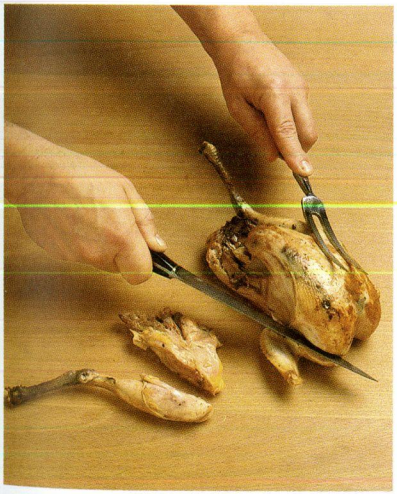
5 **Разрезаем тушку фазана.** При помощи острого ножа разрежьте фазана на порционные куски. Придерживая тушку вилкой отрежьте окорочка.



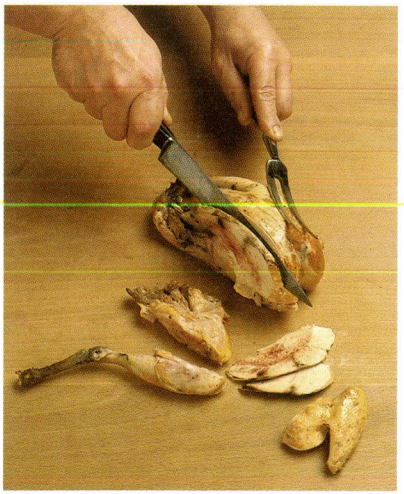
1 **Заворачиваем тушки в виноградные листья и ломтики свиного сала.** Свяжите тушки, в данном случае — фазана, перепела и куропатки. У фазана удалите кость грудины и оберните его ломтиками свиного сала. Вымойте и просушите большие виноградные листья, удалите черенки. Наложите на грудку и окорочка птиц кусочки сливочного масла и оберните их виноградными листьями. Подогните кончики листьев и сверху покройте тушки ломтиками свиного сала, затем крепко перевяжите тушки прочной нитью.



2 **Жарим птиц.** Прогрейте духовку до температуры 230°С. Для того чтобы мясо было готово одновременно, сначала положите фазана, который жарится дольше других, на блюдо из огнеупорного стекла или сковороду и жарьте в течение 10 минут. Оставшиеся тушки уложите на другое блюдо и поставьте в духовку по окончании первых 10 минут. Через 10 минут выньте оба блюда.



6 **Отрезаем крылья.** Поделите окорочка на две части. Держа нож под углом к грудке, перережьте сухожилия и отделите крылышки.



7 **Разрезаем грудку.** Придерживая тушку вилкой, сначала нарезаем на ломтики одну часть грудки. Красные полоски в мякоти тушки на фото — это следы от кровоподтека при выстреле. Они никак не меняют вкусовые качества мяса. Разрежьте на ломтики и вторую часть грудки.

8 **Подаем блюдо.** Разложите мясо на большой тарелке — половинки птиц на кусочках хлеба по краям и разрезанный на части фазан — в центре. В качестве гарнира подайте жареную картофельную соломку или зеленый кресс-салат. Положите на индивидуальные тарелки половину перепела, половину куропатки, ножку или крылышко фазана, а также кусок от грудки.

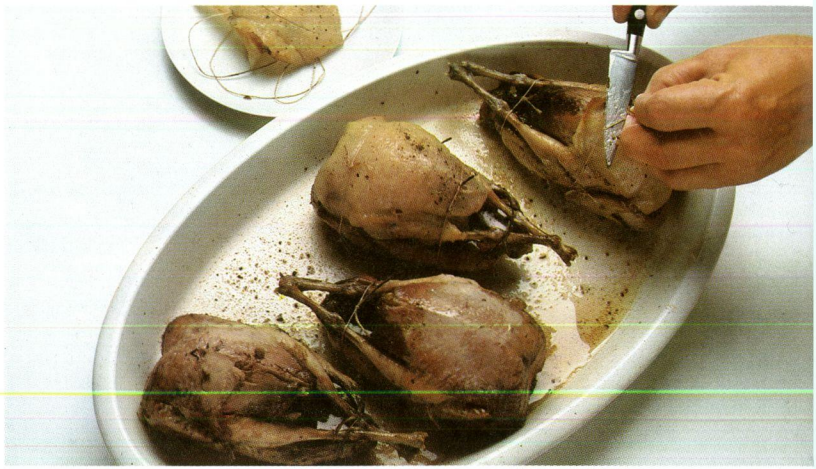
ПТИЦЫ, ВЫИГРЫВАЮЩИЕ ВО ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ ПРИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ

Для того чтобы как можно полнее насладиться вкусовыми качествами жареного тетерева и дикой утки, необходимо помнить, что процесс их приготовления несколько отличается от процесса приготовления других птиц. Окорочка обеих птиц сразу после жаренья отделяют, как показано на иллюстрации.

Окорочка тетерева (*справа*) имеют горький вкус и поэтому их откладывают для бульона. В процессе варки горечь исчезает.

Ножки дикой утки расположены глубже, чем у других птиц, и, в то время как грудки полностью прожариваются, окорочка остаются полусырыми. Поэтому грудки диких уток следует подавать как отдельное блюдо, а окорочка доводить до полной готовности в гриле. В данном случае грудки уток порезаны и разложены на кусочки хлеба с печеночным фаршем. Вслед за этим блюдом подаются запеченные в гриле окорочка с легким гарниром из свежего салата.

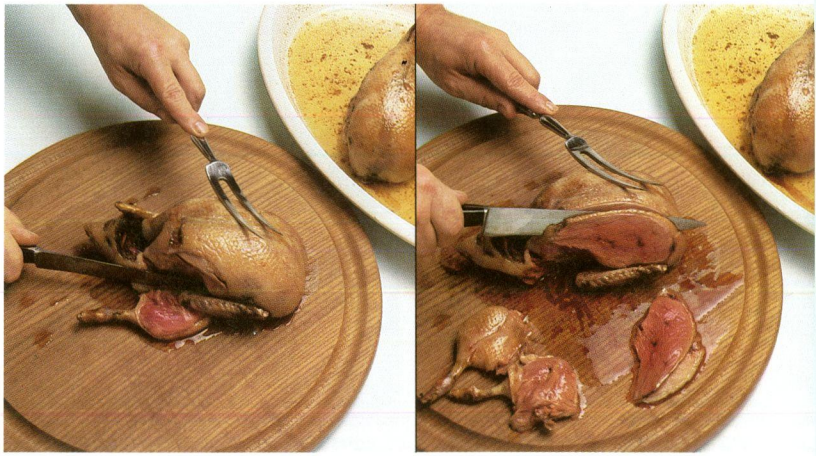
Лакомые кусочки тетеревиного мяса



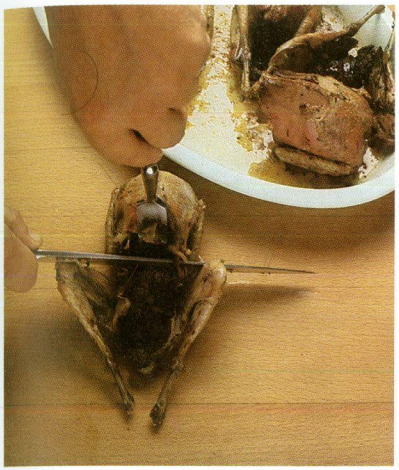
1 **Жарим тетерева.** Свяжите тушки птиц и оберните их ломтиками свиного сала (*с. 14 и 20*), посолите и поперчите их. Уложите тушки на огнеупорное блюдо или сковороду и жарьте в духовке, предварительно прогретой до 230°С, в течение 15 минут. Для того чтобы подрумянить грудки, выньте их из духовки, перережьте нить и снимите ломтики сала, затем снова поставьте в духовку еще на 5 минут.

Два блюда из дикой утки

1 **Жарим утку.** Свяжите тушки птиц, в данном случае — кряквы, оберните их ломтиками свиного сала, посолите, поперчите, положите на огнеупорное блюдо и жарьте в духовке, предварительно прогретой до температуры 200°С. Через 15 минут выньте тушки, снимите ломтики сала и снова поставьте в духовку еще на 5 минут, чтобы подрумянить грудку.



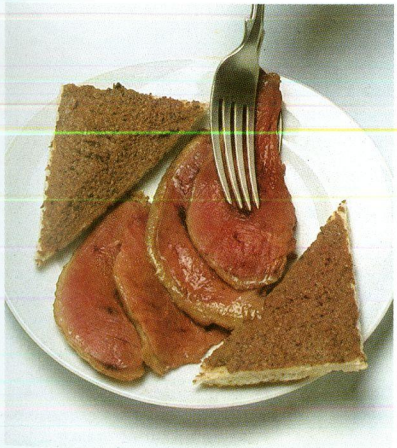
2 **Разрезаем тушки.** Снимите нити, связывающие тушки. Положите тушку на стол и, придерживая ее вилкой, сделайте надрез между грудкой и окорочками. Отрежьте окорочка, отложите их в сторону. Порежьте грудку ломтиками.



2 **Отделяем окорочка.** Разрежьте нитку, связывающую тушку. Придерживая тушку вилкой, отрежьте острым ножом окорочка.

3 **Гарнируем птиц.** Разложите обрезанные тушки на блюдо с гарниром из свежего кресс-салата. Приготовьте хлебный соус (*с. 24*). По желанию можно приготовить и гарнир из хлеба, в данном случае — кусочки с обрезанной коркой наподобие гренок (*с. 26*), поджаренные в сливочном масле.

4 **Подаем тетерева.** Сервируем каждую тарелку целой грудкой тетерева с кусочками хрустящего хлеба-соте. Отдельно ставим на стол соусник с хлебным соусом.



3 **Подаем грудку.** Срежьте корку с батона хлеба. Нарежьте хлеб, подсушите его и намажьте печеночным фаршем (*с. 28*). Сервируйте каждую индивидуальную тарелку двумя кусочками хлеба и несколькими ломтиками мяса.

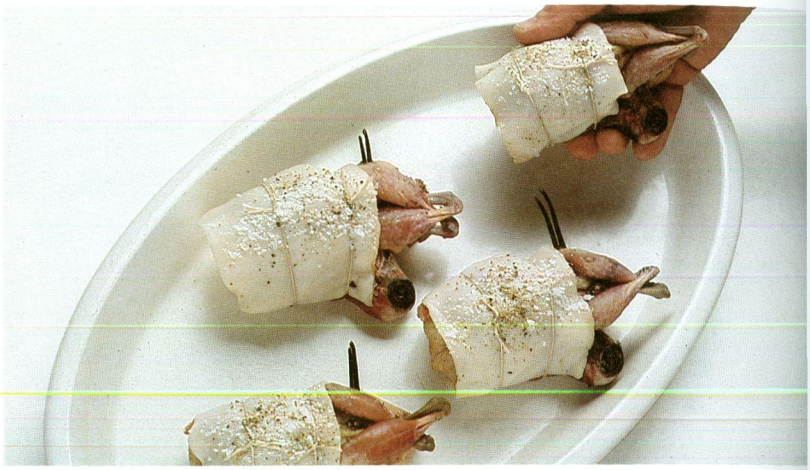
4 **Подаем окорочка.** Для того чтобы завершить приготовление окорочков утки, помещаем их в предварительно прогретый гриль. Запекаем окорочка на сильном огне в течение 7—8 минут, затем переворачиваем и жарим еще столько же с другой стороны. Сервируем окорочка дикой утки гарниром из листьев салата.

ТУШКИ ВАЛЬДШНЕПА И БЕКАСА В ПРЕВОСХОДНОМ СОУСЕ

Вальдшнепа и бекаса ценят за их нежное мясо и вкусные потроха, которые (за исключением желудка) жарят вместе с тушкой. После того как мясо готово, тушки надрезают и вынимают внутренности, которые используют для приготовления сливочного соуса (*справа*).

Для этого внутренности солят, перчат и толкут в ступке. Можно также добавить гусиную печень для дополнительной густоты и аромата. Для того чтобы использовать ценный сок, оставшийся после жаренья, на сковороду наливают вино и полученный соус смешивают с измельченными потрохами. Потом добавляют коньяк и ставят на сильный огонь. Полученный соус подают с мясом птиц. Так как мозги вальдшнепа и бекаса являются отменным деликатесом, при подаче на стол головки птиц также разрезают пополам.

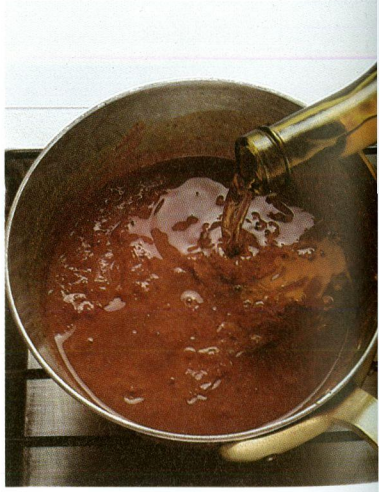
Вместо соуса вы можете положить кусочки хлеба под мясо, и оно пропитается ароматным соком. Потроха вынимают ложкой и также кладут на хлеб.



1 **Жарим птиц.** Из ощипанной птицы, в данном случае — вальдшнепа, удалите желудок (*с. 13*). Свяжите тушки при помощи клюва (*с. 15*) и оберните их ломтиками свиного сала (*с. 20*). Посолите и поперчите тушки и положите их на огнеупорное блюло или сковороду. Жарьте тушки в духовке при температуре 230°С в течение 18 минут. За 5 минут до окончания жаренья снимите ломтики сала и снова поставьте тушки в духовку, чтобы подрумянить верхний слой.

4 **Собираем ингредиенты для соуса.** Добавьте белое вино в сковороду и смешайте его с жиром, оставшимся после жаренья, перемешайте и доведите до кипения. Снимите поджарки и вылейте полученный соус в тарелку с потрохами.

5 **Размешиваем ингредиенты.** Сначала разомните гусиную печень, потом соедините ее с потрохами и тщательно размешайте до состояния густых сливок.



6 **Завершаем приготовление соуса.** Пер
ложите массу в небольшую сковороду, н
лейте достаточное количество коньяка,
подождите, пока алкоголь выпарится, и
товьте соус, непрерывно помешивая его
Через несколько минут снимите сковоро
ду с плиты и добавьте в соус сливочное
масло.

2 **Извлекаем потроха.** Отделите головы тушек у основания шеи. Отрежьте шею и отложите ее для бульона. Чтобы извлечь потроха, сделайте надрез вдоль грудки с помощью специальных ножниц или острого ножа. Ложкой выньте потроха и сложите их в тарелку. В данном случае добавлена гусиная печень. Полностью разделите обе половинки тушки и положите их на тарелку.

3 **Надрезаем голову.** Когда внутренности всех тушек будут извлечены, надрежьте голову вальдшнепа, держа ее между большим и указательным пальцами. Режьте вертикально, начиная с тыльной стороны, используйте небольшой острый нож. Достигнув клюва, разделите его на две части.

7 **Сервируем птиц.** Подогрейте тарелки. Приготовьте хлебный гарнир, в данном случае — гренки (кротоны) (*с. 26*). Для одной порции налейте в тарелку соус так, чтобы он закрывал дно, по краям положите две половинки вальдшнепа срезанной стороной вниз, а в центре — две половинки головы срезанной стороной вверх. Украсьте блюдо гренками.

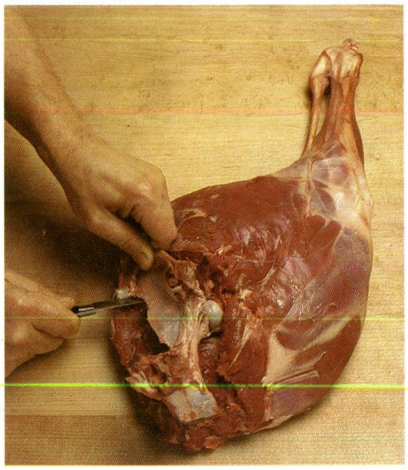
БЛАГОРОДНАЯ ОЛЕНИНА

В отличие от птиц и небольших животных, крупная дичь и главный ее представитель — олень почти никогда не готовится целиком. Если оленина предназначена для приготовления в духовке, ее предварительно режут на куски (*с. 11*). Наиболее подходящее для жаркого мясо — задняя часть туши, а именно нога и седло. В данном случае представлена нога оленя. Ее легче будет разрезать на части, если предварительно удалить тазовую кость (*фото 1 справа*). Нижняя часть ноги также требует специальной подготовки. Обработка кости (*фото 3, справа*) дает возможность применить специальную рукоятку (manche á gigot), с помощью которой фиксируем ногу во время разрезания ее на части. Если у вас нет рукоятки, оставьте кость в первоначальном виде.

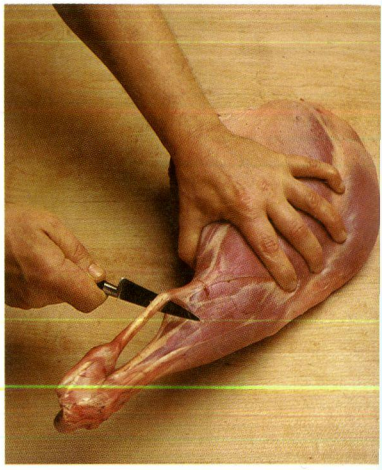
Поскольку оленина является постным мясом, она нуждается в дополнительной пропитке жиром. Это можно сделать способом шпигования или обертывания в жировую оболочку (*с. 20*). За несколько часов или за день до приготовления мясо пропитывают маринадом на основе оливкового масла. Маринад смягчает мясо и ускоряет процесс приготовления, а тимьян и душистый ясменник, входящие в состав маринада, придают мясу дополнительный аромат.

Оленину лучше зажаривать до полуготовности, чтобы мясо имело хрустящую корочку, но оставалось сочным и розовым внутри. Перед приготовлением взвесьте оленину и жарьте из расчета по 9 минут на каждые 500 г веса. Сначала прожарьте мясо на сильном огне и продолжайте приготовление на умеренном огне. Если вы предпочитаете более прожаренное мясо, готовьте его дольше, однако не более 10 минут на каждые 500 г мяса.

Поливая мясо соком от жаркого или белым вином в конце приготовления, вы обеспечите образование хрустящей корочки. Если оставить мясо на 15 минут в теплом месте, оно станет мягче, что облегчит процесс нарезания его на куски.

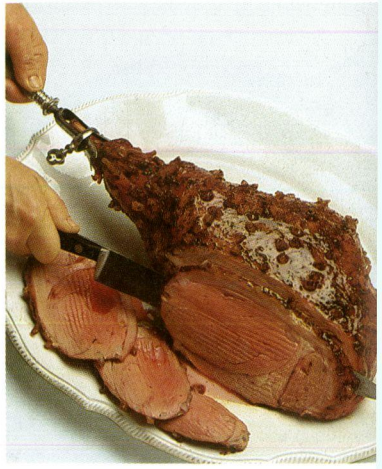


1 **Вынимаем тазовую кость.** Сначала сделайте надрез вокруг кости, потом разрежьте мясо глубже, пока не достигнете сочленения тазовой кости и ноги. Перережьте связки, выньте тазовую кость.

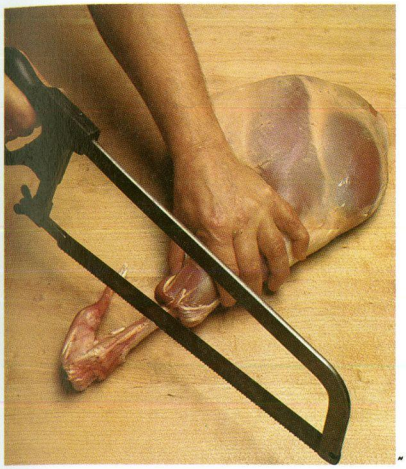


2 **Разрезаем сухожилия.** Переверните ку сок оленины. Для того чтобы подготовит кость для дальнейшего использования р коятки (manche á gigot), перережьте сух жилие в том месте, где оно прикрепляет к верхней части ноги. Если у вас нет рук ятки, оставьте кость в первоначальном де. Во время сервировки просто оберни ее салфеткой, это позволит вам надежн удерживать кусок при разделке.

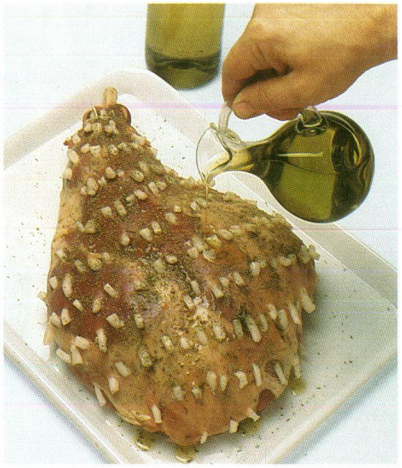
6 **Надеваем рукоятку (manche á gigot).** Переложите ногу на тарелку и оставьте на 16 минут в теплом помещении. Очистите жаровню с помощью белого вина и добавьте полученный сок в перечный соус (*с. 23*). Закрепите рукоятку на конце кости или оберните ее салфеткой.



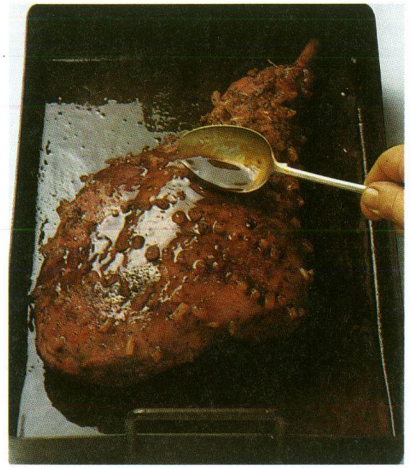
7 **Нарезаем округлую сторону ноги.** Пр держивая ногу за рукоятку, начинаем на резать мясо с округлой выпуклой сторо тонкими ломтями сверху вниз, почти па раллельно кости.



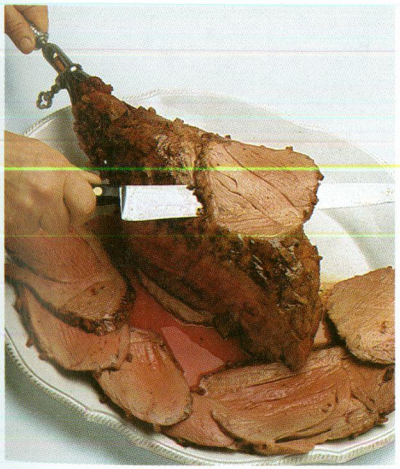
3 **Распиливаем тазовую кость.** Для того чтобы обнажить кость, используя нож, срежьте с нее мясо, соскабливая его в сторону верхней части ноги. Подверните кусочки мяса. Распилите тазовую кость выше сустава. Обвяжите мясо на конце нитью.



4 **Маринуем мясо.** Нашпигуйте оленину (*с. 20*). Положите мясо на поднос и посыпьте его сухими травами. Обильно полейте мясо с обеих сторон оливковым маслом. Слегка вотрите масло в мясо и полейте его белым вином, также вотрите его. Закройте оленину фольгой и поставьте на ночь в холодильник.



5 **Поливаем мясо.** Уложите мясо на жаровню, посолите и поперчите и полейте оливковым маслом. Поджарьте мясо в духовке при температуре 220°C в течение 10 минут, уменьшите огонь и запекайте его при температуре 180°C, периодически поливая мясо маринадом.



8 **Нарезаем длинные мышцы.** Немного поверните ногу и нарежьте ломти с противоположной стороны. Режьте в направлении от себя.

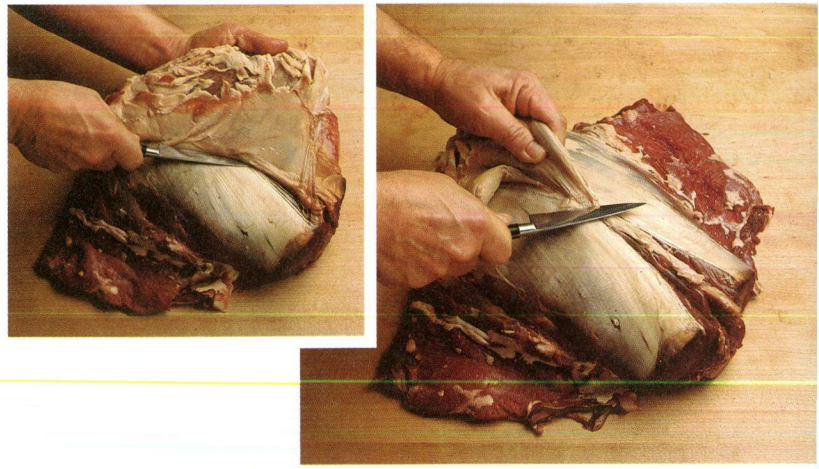
9 **Сервируем мясо.** Приготовьте гарнир из ломтиков картофеля и сельдерея (*с. 26*). Налейте перечный соус в подогретый соусник, добавьте в него оставшийся после жаренья сок. Сервируя индивидуальные порции, кладите мясо, отрезанное с каждой из сторон ноги.

НЕЖНЫЕ ЛОМТИКИ СОЧНОГО ЖАРЕНОГО СЕДЛА

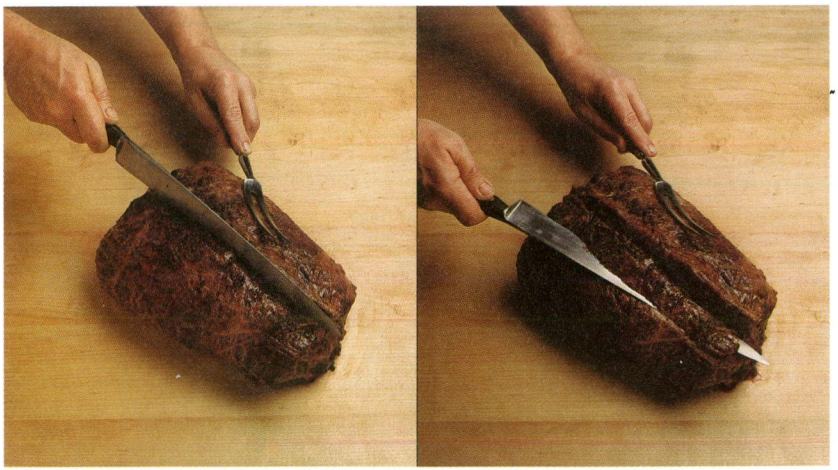
Мясо хорошо прожаренного седла оленины имеет розовый цвет, оно сочно, нежно и ароматно. Для того чтобы достигнуть нужного результата, требуется тщательная предварительная подготовка. Так, прослойки жира и жесткие перепонки с закругленной стороны седла должны быть срезаны, чтобы открыть находящееся под ним нежное мясо. Седло следует обработать так, чтобы три различных типа мяса могли в дальнейшем идеально прожариться.

По обе стороны от спинного хребта расположены филе — куски особо деликатесного мяса, чуть выше них — две части также ценного и нежного мяса. С внешних сторон находится мясо чуть более жесткое. При жарении жесткое мясо подвертывают в качестве некой защитной преграды между филе и дном сковороды. Для того чтобы оленина оставалась сочной, ее предварительно обертывают в жировую оболочку (*с. 20*).

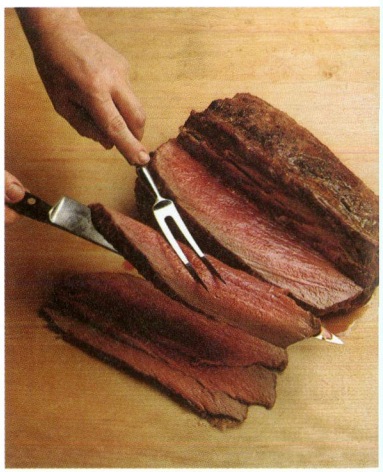
Перед подачей на стол разрежьте мясо (*фото 4—6 внизу*) на порционные куски.



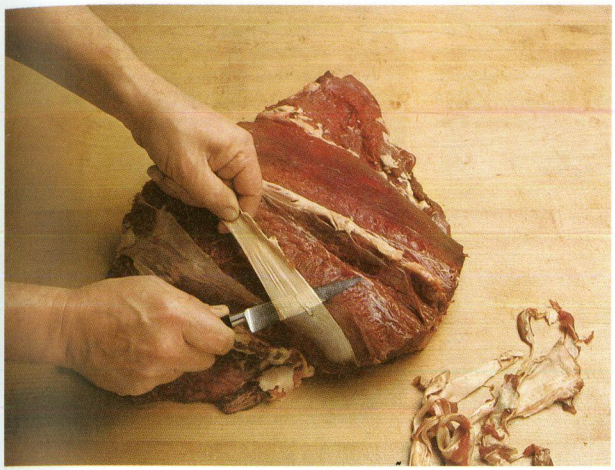
1 **Отделяем жир.** Положите седло на стол круглой частью вверх. Оттяните жир с одной стороны седла по направлению к спинному хребту. Отрежьте жир маленьким острым ножом. Когда вы достигнете спинного хребта, срежьте жир и с другой его стороны. Отделите полностью весь жировой пласт.



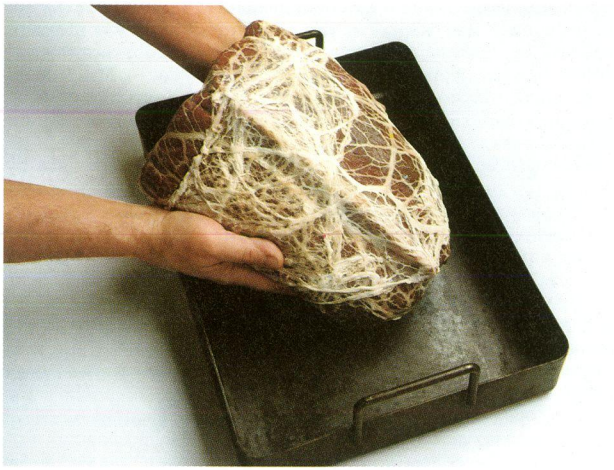
4 **Разрезаем седло.** Оставьте мясо в теплом месте на 10 минут, затем положите его на стол. Придерживая седло вилкой, сделайте надрез со стороны спинного хребта параллельно кости по направлению вниз, используя при этом длинный нож с узким лезвием. Держа нож параллельно столу, сделайте срез по направлению к кости, отрезая первый кусок.



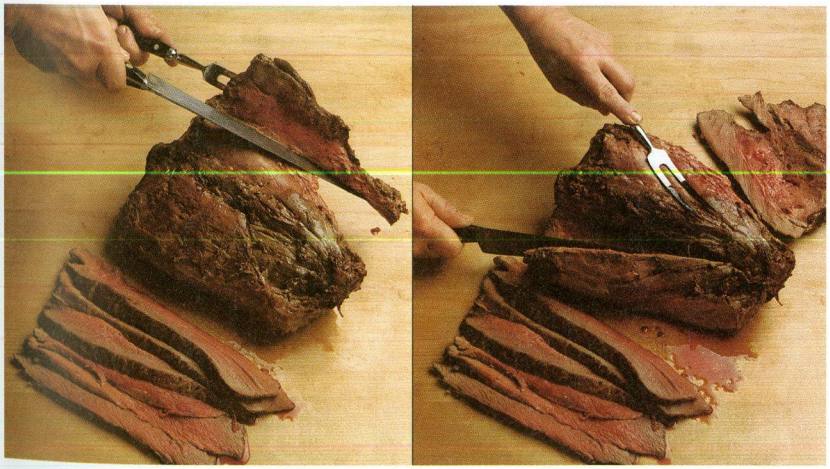
5 **Нарезаем ломтями филейную часть.** Продолжая резать горизонтально, отреж те 4 ломтя толщиной 5—10 мм и положит куски на стол. Переверните седло и так ж нарежьте ломти с другой стороны.



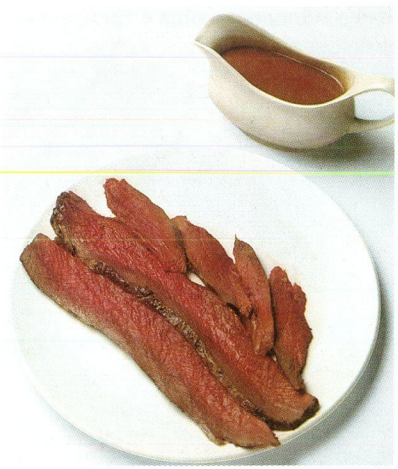
2 **Срезаем перепонки.** Используя острый нож, срежьте жесткие перепонки вдоль всей задней части седла. Срезая ленты перепонок с поверхности мяса, держите нож под углом, стараясь не повредить при этом само мясо. Прогрейте духовку до 240°C.



3 **Жарим седло.** Подверните вниз жесткие полоски мяса. Разложите на столе большую жировую оболочку и заверните в нее седло. Взвесьте мясо, чтобы рассчитать время приготовления, — по 8 минут на каждые 500 г, включая и предварительное прожаривание на сильном огне. Посолите мясо и положите его на жаровню в духовку. Прожаривайте в течение 10 минут на сильном огне, потом уменьшите огонь и жарьте при температуре 180°C.



6 **Отделяем филе.** Переверните седло. Срежьте жесткую часть оленины там, где она прикрепляется к филе. Срежьте второй кусок жесткого мяса. Отрезая филе, направляйте нож вниз по отношению к кости, а потом внутрь, горизонтально нижней части филе. Каждое филе может быть нарезано крестообразно на 6 кусков. Жесткую часть седла можно подать вместе с филе или отложить для приготовления бульона.



7 **Сервируем оленину.** Положите на каждую тарелку по 1—2 больших ломтя филейной части и несколько небольших кусочков филе. Подайте перечный соус (*с. 23*) или (как в данном случае) перечный соус с добавлением сливок и черносмородинового желе (*с. 24*).

ПРОСТОЙ И ЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ЗАЖАРИТЬ МЯСО ЗАЙЦА И КРОЛИКА

Мясо молодого зайца и кролика идеально подходит для жаркого, так как оно постное и нежное и готовится достаточно быстро. Кроме того, тушки зайца и кролика можно жарить целиком, как показано справа, или поделить на порционные филе, как показано внизу. В любом случае мясо необходимо предварительно подготовить, чтобы оно оставалось нежным и сочным.

Если вы готовите тушки целиком, независимо от того, молодой это заяц или старый, дикий или домашний кролик, тушки следует пропитать маринадом на основе оливкового масла с добавлением приправ и вина (*с. 21*). В данном случае для пропитки тушки целого дикого кролика использованы сухие травы — тимьян, чабер, майоран и ореган. Сухие травы можно заменить лавровым листом, свежим иссопом и розмарином или острой смесью гвоздики, ягод гвоздичного дерева и мускатного ореха, перца и шелухи мускатного ореха.

Пропитка мяса маринадом необходима как перед началом кулинарной обработки, так и во время жаренья. Для того чтобы предотвратить чрезмерное подсыхание мяса, можно обернуть его в жировую оболочку (*с. 20*). При высокой температуре духовки оболочка и внешний слой мяса будет жариться быстрее, образуя как бы защитный барьер, под которым обильный сок будет пропитывать мясо, завершая процесс приготовления.

По окончании жаренья оставьте жаркое на 10 минут теплом месте. Перед подачей на стол целые тушки разрежьте на части (*с. 19*). Очистите сковороду или жаровню с помощью белого вина (*с. 23*), полученным соусом полейте готовое мясо. Овощное пюре из чечевицы, сельдерея, лука или картофельного пюре (*с. 27*) будет хорошим гарниром к мясу. Подойдет также домашняя лапша со сливочным маслом (*с. 26*).

Если вам необходимо зажарить не целую тушку, а только филе, подготовка будет несколько иной. Длинные полоск мяса вдоль спинного хребта — очень п стная и нежная часть тушки и нуждает в специальной обработке. Прежде все филе должно быть натерто смесью сух трав или полито грибным пюре (*с. 2*: Однако для того, чтобы мясо было бол ароматным, используйте мелконареза ные трюфели, плотно прижав их к п верхности мяса перед жареньем.

Перед тем как поместить филе в д ховку, обильно смажьте его растопле ным сливочным маслом и положите дно жаровни слой фольги, которая п может сохранить мясо сочным.

Можно подать филе отдельно и для более торжественных случаев — сливочном пюре (*с. 29*), приготовле ном на основе мясного сбора после деления филе. Дно тарелки можно крыть перечным соусом (*с. 23*) поделить фарш и мясо на отдельн порции.

Филе молодого зайца с трюфелями

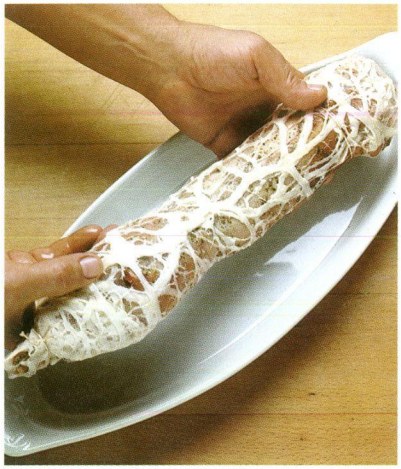
1 **Нарезаем филе.** Положите тушку, в данном случае — молодого зайца, на спинку. На подносе уже лежат филе двух молодых зайцев. Начиная с нижних ребер, обработайте обе стороны спинного хребта, острым маленьким ножом счищая мясо с косточек.

2 **Надрез вдоль позвоночника.** Переверните тушку зайца на брюшко, сделайте продольный надрез с одной стороны спинного хребта. Освобождая второе филе, сделайте надрез с другой стороны позвоночника.

3 **Отделяем филе.** Срежьте пленку, при соединяющую филе к лопаточной част тушки. Для того чтобы полностью осво дить филе, соскребите мясо с верхних бер грудной клетки, проводя ножом с с ной стороны спинного хребта по напра лению к крестцу. Перережьте перепон между филе и крестцом. Освободите в рое филе.

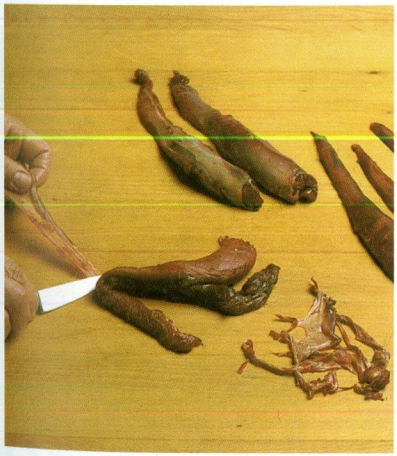
Целая тушка кролика, пропитанная ароматом трав

1 **Пропитываем мясо маринадом.** Освежеванную и выпотрошенную тушку, в данном случае — дикого кролика, положите на поднос и полейте оливковым маслом. Посолите тушку внутри и снаружи, поперчите ее и посыпьте сухими травами, в данном случае — тимьяном, чабером, майораном и орегано. Вотрите маринад в мясо и оставьте для пропитки на 2 часа.

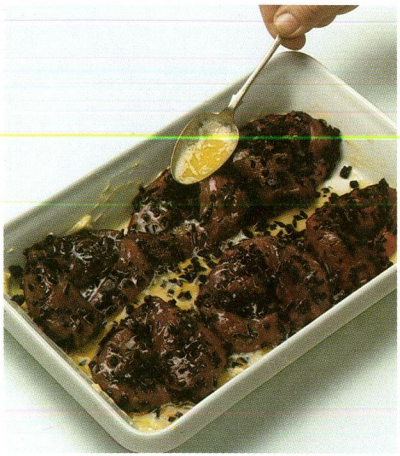


2 **Зажариваем мясо.** Приготовьте большую жировую оболочку, оберните ею тушку кролика. Обвяжите нитью задние и передние лапы кролика, а также всю тушку в целом. Положите кролика на огнеупорное блюдо и поставьте в духовку, предварительно прогретую до 230°С.

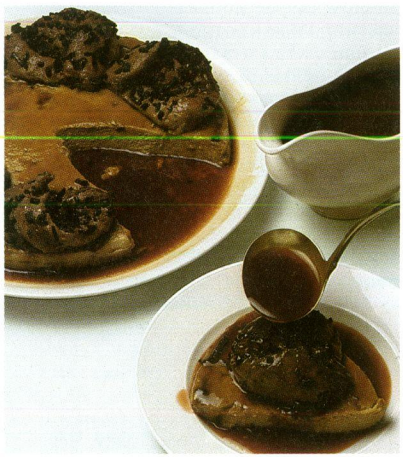
3 **Разрезаем и сервируем жаркое.** После 15 минут жаренья полейте кролика образовавшимся соком. По прошествии еще 15 минут, когда появится золотистая корочка, переложите кролика на тарелку. Развяжите стягивающую тушку нить, оставьте мясо на 15 минут, после чего разрежьте его на куски. Очистите жаровню с помощью белого вина, полейте мясо соусом.



4 **Срезаем перепонку.** Захватите один конец перепонки и, соскабливая его ножом, отделите от мяса. Нарежьте трюфели или приготовьте грибное пюре. Уложите половину трюфелей на поднос, сверху положите мясо. Оставшиеся трюфели распределите поверх мяса, крепко прессуя их плоской стороной ножа.



5 **Поливаем филе маринадом.** Придайте каждому филе форму полукруга, посолите и поперчите и уложите на смазанную сливочным маслом жаровню, добавьте трюфели и немного коньяка. Растопите сливочное масло и полейте им мясо. Прогрейте духовку до 200°С, укройте филе фольгой, жарьте в течение 8—13 минут.



6 **Сервируем мясо.** Приготовьте перечный соус. Сделайте сливочный фарш из остатков мяса зайца. Выложите сливочный фарш на тарелку, политую соусом, и сверху уложите филе. Смешайте оставшийся соус с соком с жаровни. Сервируйте каждую тарелку филе, сливочным фаршем и соусом.

ОЧИЩЕННЫЙ ОТ КОСТЕЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ДОМАШНИЙ КРОЛИК

Для того чтобы создать большее пространство для фарша, седло и заднюю часть тушки необходимо очистить от костей. Кроме того, вынув кости, удобнее разрезать тушку. На иллюстрации вы видите тушку домашнего кролика, нашпигованную свиным салом (*с. 20*), пропитанную маринадом для дополнительного аромата (*с. 21*) и поливаемую во время жаренья для образования блестящей яркой корочки (*рецепт на с. 140*).

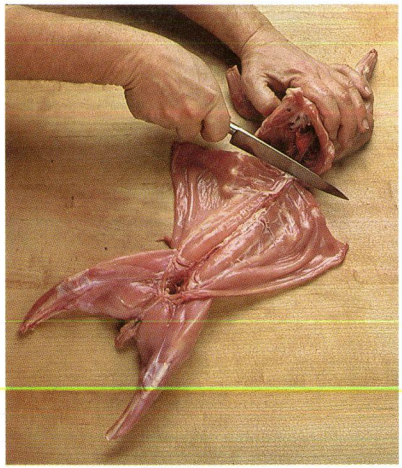
Домашний кролик имеет приятное ароматное мясо, которое приобретает дополнительные вкусовые качества после пропитки маринадом, фарширования и образования хрустящей корочки. Можно использовать также зайца и дикого кролика, однако в этом случае пропитка маринадом не должна быть длительной.

Извлечение костей из задней и средней части тушки производят при помощи двух острых ножей. Удаляя ребра, спинной хребет и тазовую кость, получаем плоский ровный пласт мяса. Кости бедра оставляют, чтобы сохранить форму конечностей. Если вы хотите замариновать мясо, то очищайте от костей, шпигуйте и маринуйте его за день до приготовления, чтобы мясо хорошо могло пропитаться.

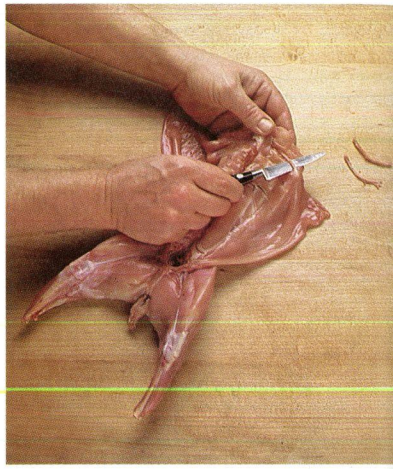
Фарш является хорошей основой для начинки тушки и готовится из остатков постного мяса и жира в соотношении 2:1, в данном случае добавлено мясо верхней части кролика и потроха. Сухарные крошки или слегка отваренный рис придают фаршу больший обьем. Среди разнообразных приправ можно отметить отваренный шпинат мангольд, соте лука или грибов, толченый чеснок, травы и специи. Яйцо послужит связующим элементом, а сливочное масло дополнит фарш.

Когда фарш тщательно перемешан, им начиняют тушку кролика, затем зашивают края брюшка, чтобы его зафиксировать. Если начинки слишком много и края тушки не сходятся, можно заполнить промежуток большим ломтиком свиного сала, помещенного сверху (*фото 7 справа*).

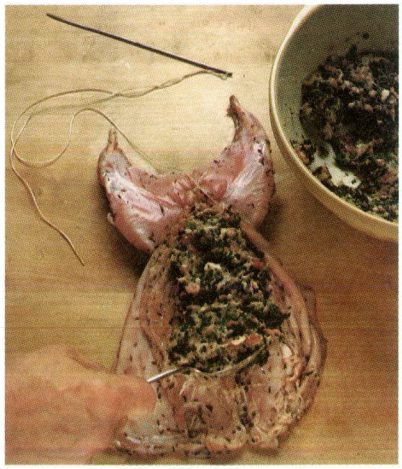
Фаршированного кролика необходимо посолить, поперчить, натереть оливковым маслом и положить на жаровню в сильно прогретую духовку. Через 30 минут мясо надо полить соком с жаровни, а затем маринадом. На заключительном этапе полейте мясо густыми сливками для того, чтобы оно стало более ароматным, а поверхность приобрела коричневый цвет. В качестве гарнира подают зеленый горошек, фасоль или пюре щавеля.



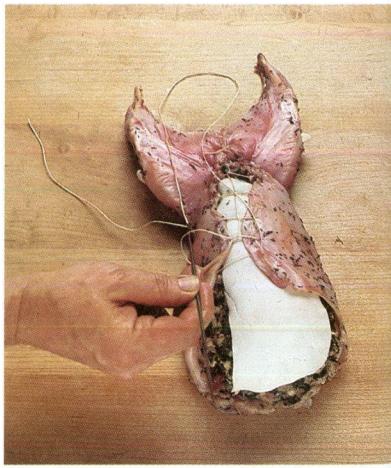
1 **Срезаем грудную клетку.** Положите освежеванную, выпотрошенную тушку кролика на спинку. Используя большой острый нож, разрежьте тушку поперек, чуть ниже грудной клетки, чтобы отделить ее от седла. После отделения грудной клетки в седле тушки остаются 6 ребер. Срежьте мясо с грудной клетки и передних лап, отложите его для фарша.



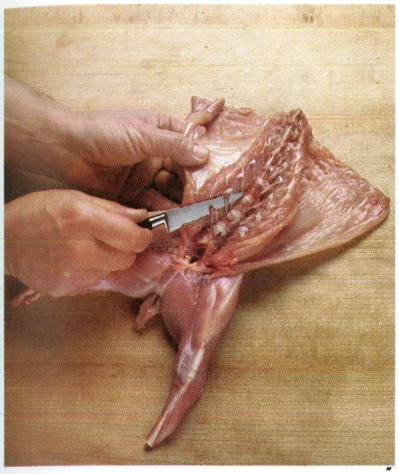
2 **Удаляем ребра спинки.** Используя острый нож, сделайте надрез вдоль каждой из сторон оставшихся в седле ребер и отделите их от мякоти. Потяните ребро и резко отломите его от позвоночника.



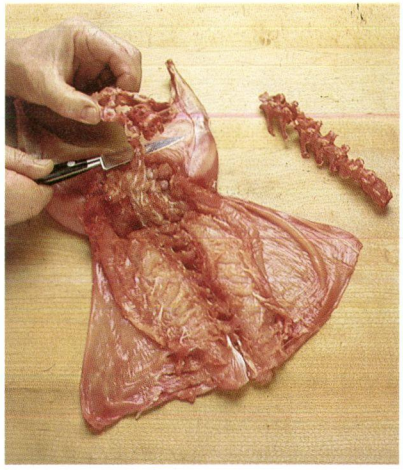
6 **Начиняем тушку кролика.** Выньте тушку из маринада. Сок маринада вам еще пригодится, соберите его в отдельную емкость. Проденьте нить длиной 90 см в иглу. Сделайте стежок в самом конце задней части тушки, чтобы стянуть обе половинки брюшка вместе. Завяжите нить и сделайте еще 4 стежка. Наполните тушку фаршем.



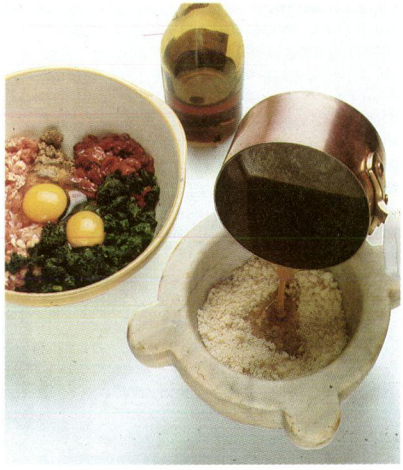
7 **Покрываем ломтиком сала и завершаем сшивание.** Наложите на фарш ломтик свиного сала. Он должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрыть начинку. Продолжите сшивание до конца седла. Прогрейте духовку до 230°C.



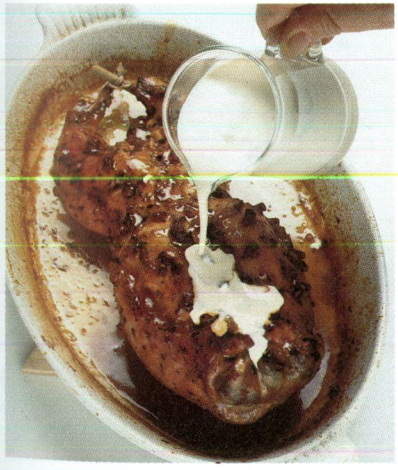
3 **Освобождаем спинной хребет.** Прорежьте мясо, покрывающее позвоночник с внутренней стороны, так, чтобы он стал видимым. Срежьте мясо с обеих сторон хребта и надрежьте мякоть вокруг косточек, торчащих из позвонков. Будьте осторожны, чтобы не прорезать мякоть под позвоночником. Потяните хребет, отламывая его от тазовой кости.



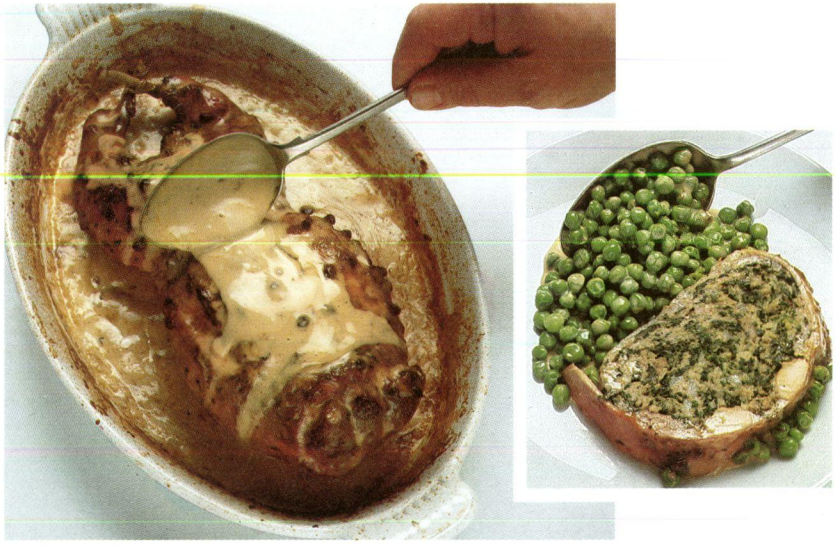
4 **Отделяем тазовую кость.** Надрежьте мясо вокруг тазовой кости и выньте ее. Отложите кости для приготовления бульона. Нашпигуйте спинку кролика и пропитайте ее сухим маринадом. Для фарша измельчите оставшееся мясо кролика, добавьте свиной жир и постную свинину. Порежьте печень, сердце и почки кролика.



5 **Размешиваем фарш.** Положите мясо в миску. В данном случае добавлены яйца, грибное пюре (*с. 25*) и мелкоизмельченный, слегка отваренный шпинат. Истолките в ступке чеснок с крупной солью, добавьте сухарей. Налейте в ступку бульон, добавьте коньяк. Перемешайте ингредиенты в ступке, вылейте полученную массу в миску и тщательно перемешайте фарш руками.



8 **Пропитываем мясо.** Положите кролика брюшком вверх на жаростойкое блюдо, посолите, поперчите и полейте оливковым маслом. Поджаривайте в течение 10 минут, потом уменьшите нагрев до 180°С и жарьте еще 30 минут. После этого поливайте жаркое через каждые 5 минут соком, выделяющимся при жарении, потом поливайте каждые 5 минут маринадом. Когда вся жидкость впитается, залейте густыми сливками.



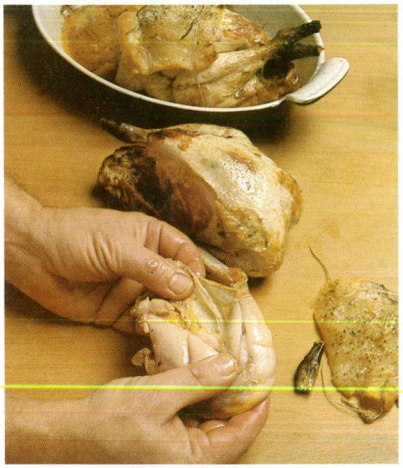
9 **Поливаем и сервируем.** После того, как сливки впитаются, снова залейте мясо сливками по 3—4 столовых ложки одновременно. Через 1,5 часа, когда образуется золотистая корочка, переложите мясо на тарелку. Очистите жаростойкое блюдо с помощью белого вина, полейте этим соком мясо. Нарежьте кролика большими кусками, украсьте каждую порцию зеленым горошком.

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ В СОБСТВЕННОМ МЯСНОМ СОКЕ

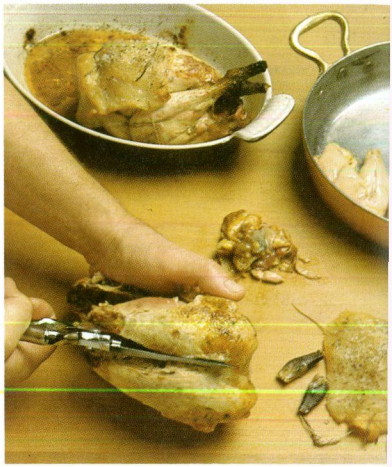
Рагу из дичи — традиционное блюдо из жареного мяса диких птиц, подается с соусом, повторяющим вкусовые качества основного блюда. Он готовится на основе соуса «Бархатистый» с добавлением поджаренной кожицы птицы, мясного сбора, сока, оставшегося на жаровне, и белого вина. В данном случае использовано мясо тушки двух фазанов. Также можно использовать мясо дикой утки, вальдшнепа и куропатки (*рецепт на с. 100*).

Сначала птицы жарятся на сильном огне (*с. 42*), потом с тушки снимают кожицу, отрезают мясо от костей, отрезают ножки и крылышки, приготовление которых завершают в духовке на медленном огне. Мясо сервируют трюфелями, порезанными ломтиками, или грибами, приготовленными способом соте.

Кожу и обрезки мяса следует истолочь в ступе до появления сока. Когда куски мяса на сильном огне зажарятся в соусе «Бархатистый», соус пропитывается их ароматом. После снятия жира в соус добавляют сливочное масло. Следите, чтобы масло не закипело, иначе вместо бархатистой консистенции соус станет несколько жирным.

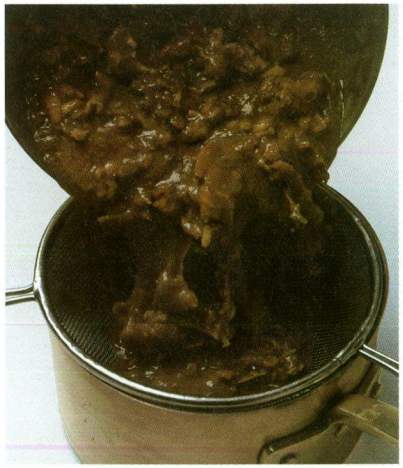


1 **Жарим фазанов.** Ощипите, выпотрошите и свяжите тушки двух фазанов (*с.12—14*), оберните их ломтиками свиного сала (*с.20*). Приготовьте соус «Бархатистый» (*с.24*) и оставьте его на огне. Жарьте тушки в духовке, прогретой до 230°С в течение 25 минут. Выньте тушки, снимите с них ломтики сала и поварскую нить. Отрежьте окорочка. Отрежьте и отложите нижнюю часть ножек. Снимите кожицу с окорочков, отложите ее.

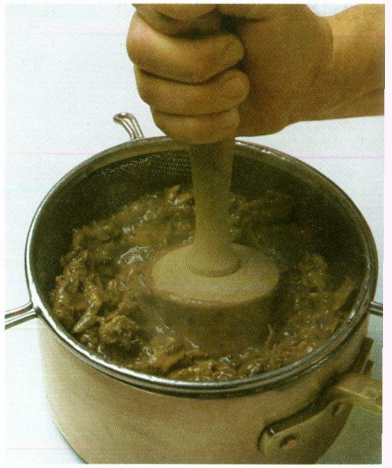


2 **Разрезаем тушку.** Сложите окорочка в большую сковороду. Разрежьте тушки вдоль спинного хребта при помощи ножниц. Отрежьте часть грудки и крылышко одного фазана. Выньте кости из отрезанной части. Отрежьте кончики крыльев. От ложите кости и обрезки мяса.

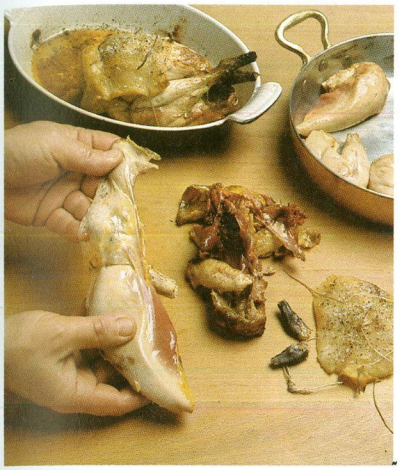
6 **Толчем мясной сбор.** Положите небольшое количество измельченного мясного сбора и костей в ступку и толките до появления сока. Переложите содержимое ступки в соус «Бархатистый». Положите в ступку еще одну порцию мясного сбора, истолките его и также добавьте в соус



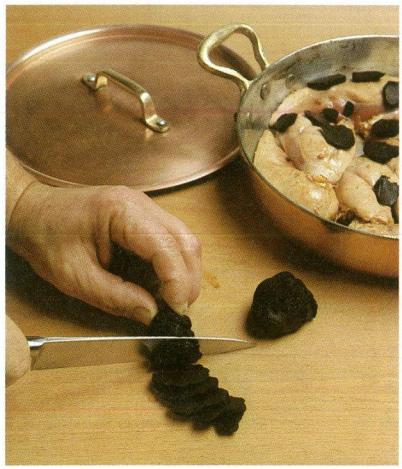
7 **Процеживаем соус.** Доведите соус до кипения и варите его на сильном огне около 20 минут. Потом процедите через сито в чистую кастрюлю, оставив кожицу, мясной сбор и кости в сите.



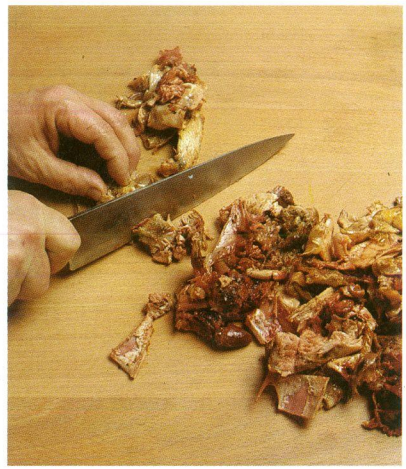
8 **Толчем кусочки.** Пестиком истолките ку сочки в сите, извлекая сок. Переложите остатки из сита в кастрюлю, в которой ва рился соус, очистите сковороду при пом щи белого вина. Процедите содержимое сковороды в соус еще раз. Доведите соу до кипения, уменьшите нагрев и снимит накипь, образовавшуюся на поверхност после 15 минут варки.



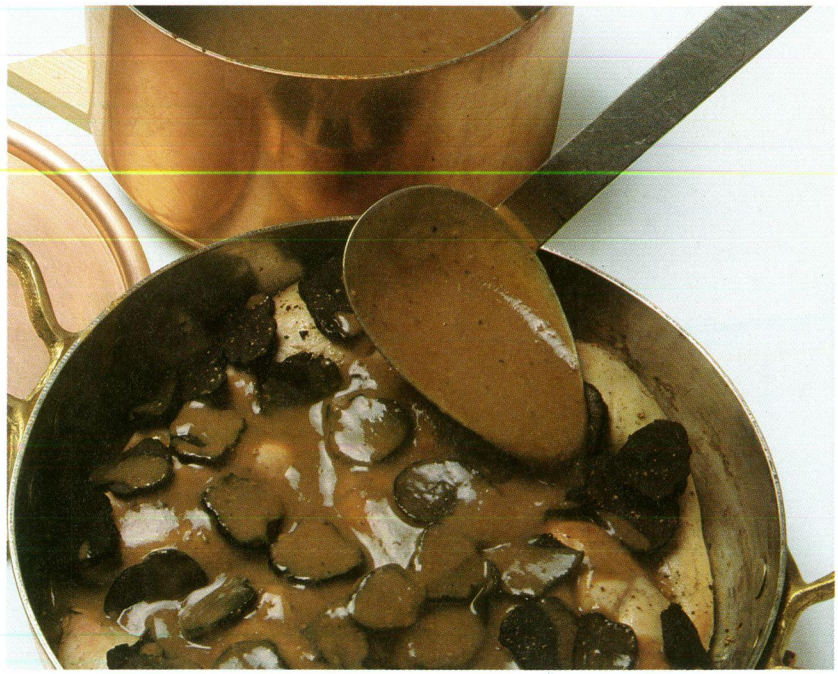
3 **Снимаем кожицу с грудки.** Отрежьте вторую часть грудки и крылышко. Снимите кожицу с обеих половинок грудки. Отделите окорочка второго фазана, разрежьте тушку пополам, снимите кожицу. Отложите кожу и обрезки мяса. Сложите обработанные куски фазаньего мяса в большую сковороду.



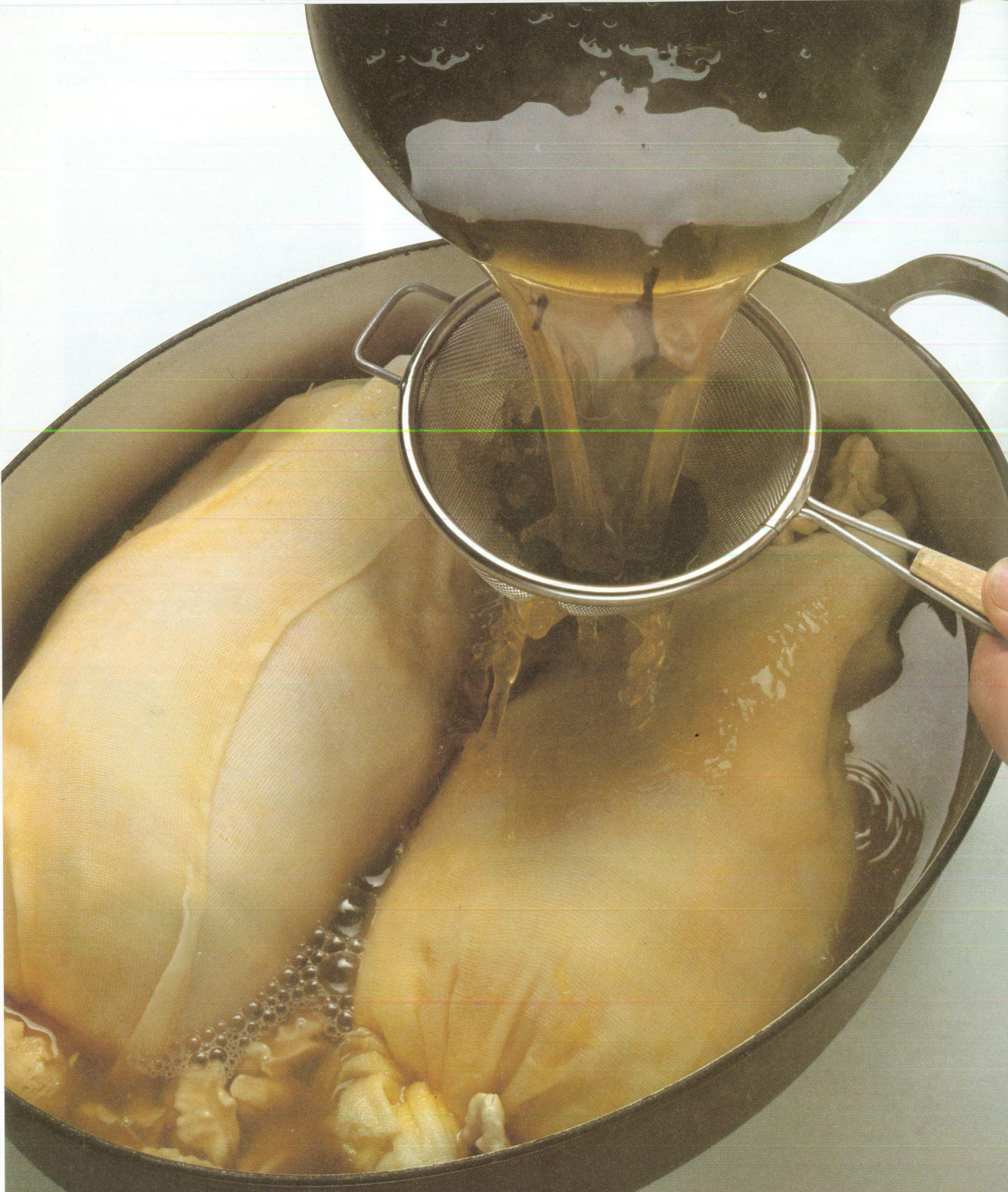
4 **Добавляем гарнир.** Нарежьте трюфели толстыми ломтиками. Если вы используете консервированные трюфели, то отожмите их, а сок добавьте в соус «Бархатистый». Разложите трюфели поверх кусков мяса в сковороде. Посолите и поперчите их, влейте две столовых ложки коньяка. Закройте сковороду крышкой и поставьте в духовку при температуре 150°С.



5 **Измельчаем мясной сбор и кости.** Используя большой острый нож, порежьте кожу, кости и обрезки мяса фазана. Снимите жир со сковороды, в которой жарилось мясо. Поставьте сковороду на сильный огонь, добавьте стакан белого вина и снимите поджарки со дна сковороды. Добавьте образовавшийся сок в соус «Бархатистый».



9 **Завершаем приготовление соуса.** Снимите кастрюлю с огня, нарежьте кубиками сливочное масло и положите его в соус. Выньте сковороду с мясом фазана и трюфелями из духовки, полейте рагу соусом и подавайте на стол.



3

ОТВАРИВАНИЕ

ГОТОВИМ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ И СОХРАНЯЕМ СОЧНОСТЬ

Завертываем тушки птиц в марлю
Поддерживаем постоянную температуру кипения
Увариваем и сгущаем жидкость
Быстро варим колбаски

Отваривание — это способ приготовления мяса в жидкости на очень медленном огне. При помощи этого способа даже самое жесткое мясо становится мягким и сочным. Поэтому варка является универсальным способом приготовления мяса птиц и животных молодых и старых особей. Птиц лучше готовить целиком, чтобы они не утратили свой сок. Связанные, обернутые в ломтики свиного сала и завернутые в марлю, тушки птиц будут сохранять компактность во время приготовления и изысканно-утонченный вид при сервировке. Тушки зайца и кролика лучше всего разрезать на куски (*с.62*) для более равномерного проваривания. Разные виды мяса могут быть мелко нарублены и выложены в натуральную оболочку для приготовления пикантных колбасок, которые сначала отваривают, а потом поджаривают на гриле до полной готовности (*с.64*).

В качестве жидкости для варки можно использовать воду, бульон, вино, фруктовые соки и чай (*с.60*), а также соединение этих компонентов. В жидкость для варки обычно добавляют всевозможные приправы. Кроме того, во время варки мясо выделяет свой собственный сок, образуя ароматный наваристый бульон, что является одним из главных преимуществ этого способа приготовления.

Строгий контроль за температурой — залог успешного результата варки. Мясо должно вариться на медленном ровном огне так, чтобы при кипении на поверхности появлялись лишь небольшие пузырьки. Нельзя доводить бульон до сильного кипения, так как в результате мясо станет жестким и сухим. Для более точного измерения температуры подвесьте кулинарный термометр внутрь кастрюли. Он должен показывать от 80 до 85°C. Не прикрывайте плотно кастрюлю крышкой. Это также поможет вам контролировать нагрев, так как, с одной стороны, предотвратит испарение жидкости, а с другой — позволит пару не накапливаться внутри кастрюли, повышая тем самым температуру, а выходить наружу.

После завершения варки процедите бульон и при необходимости снимите лишний жир. Из бульона можно приготовить простой соус или, добавив другие ингредиенты, более сложный. Если вы хотите, чтобы вареная дичь имела глянцевитую коричневую корочку, поставьте мясо в духовку на короткий срок и поливайте его бульоном.

Процеженный настой зеленого чая налит в кастрюлю с двумя тушками фазана. Сюда же добавлены виноградный и апельсиновый соки, а также мадера. Тушки, гарнированные грецкими орехами, варятся до полной готовности. Оставшийся после варки сок может быть использован для пропитки мяса в процессе обжаривания тушек в духовке.

УПИТАННЫЕ ТУШКИ ПТИЦ В СМЕСИ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ЖИДКОСТЕЙ

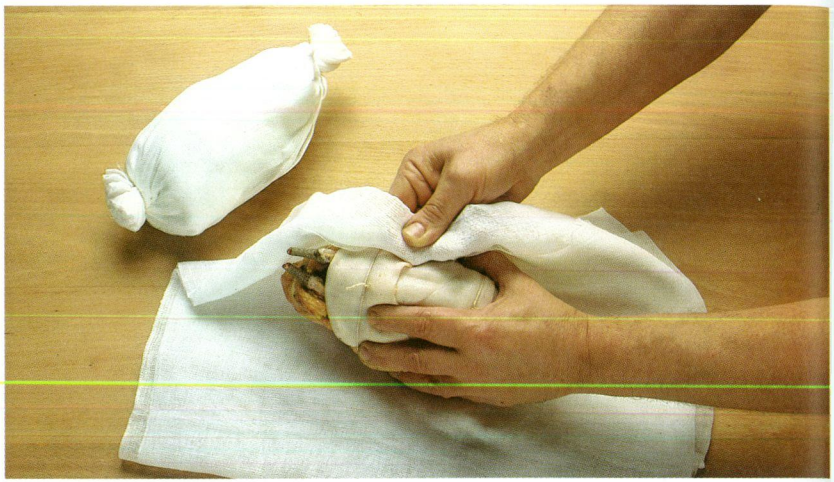
Сваренное на умеренном огне мясо диких птиц становится сочным и нежным. Для варки птиц подходит любая жидкость: вода, бульон и даже фруктовый сок и чай. Мясо приобретает дополнительные вкусовые качества, если в жидкость, в которой оно готовится, добавлены ароматные ингредиенты. В данном случае тушки двух фазанов варятся в смеси мадеры, виноградного и апельсинового соков, а также зеленого чая и подаются с гарниром из отваренных грецких орехов (*с.97*).

Для достижения компактной формы при варке птицы должны быть связаны (*с.14*), а также покрыты ломтиками свиного сала, чтобы сохранить сочность (*с.20*). Обертывание связанных и покрытых салом тушек в марлю помогает сохранить их форму.

Завернутые тушки должны быть тесно уложены в кастрюлю подходящего размера. Если тушки лежат достаточно плотно, то смогут хорошо пропитаться небольшим количеством жидкости при варке. Жидкость, таким образом, окажется достаточно концентрированной и из нее легко можно будет приготовить соус.

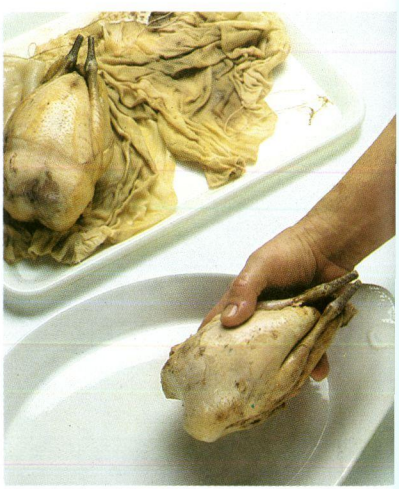
Поддержание постоянной температуры при варке — решающее условие успешного результата. Жидкость постепенно доводят до кипения и оставляют варить на медленном огне. Для того чтобы предотвратить скопление пара в кастрюле и повышения температуры кипения, крышку следует держать приоткрытой. Мясо молодых птиц варится до полной готовности в течение 40 минут, а старых — вдвое больше.

Для того чтобы придать готовому мясу более привлекательный вид, тушки разворачивают и помещают в духовку на сильный огонь для подрумянивания. Во время жаренья мясо поливают отваром для глазирования его поверхности.

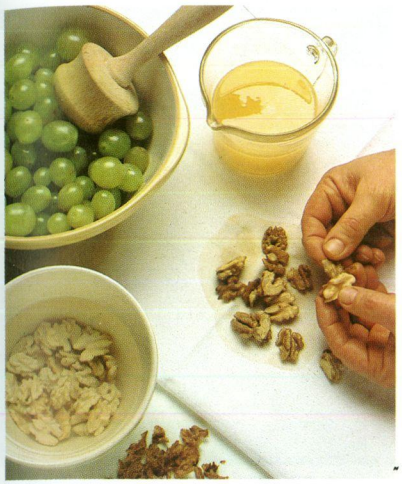


1 **Заворачиваем в марлю.** Сложите марлю в два слоя, расстелите на столе и положите на нее связанную и обернутую ломтиками свиного сала тушку фазана. Плотно закатайте тушку в марлю и завяжите концы ниткой. То же сделайте и со второй тушкой.

5 **Вынимаем тушки птиц.** Уменьшите огонь и варите еще 40 минут. Снимите кастрюлю с огня, подденьте тушки вилкой и переложите их на большой поднос.



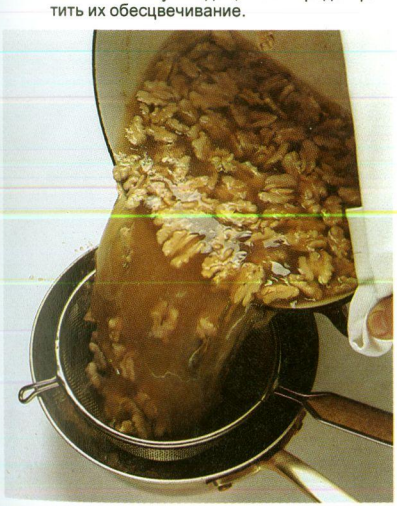
6 **Поджариваем фазанов.** Прогрейте духовку до 230°С. Снимите с тушек марлю и ломтики сала, уложите их на огнеупорное блюдо и поставьте в духовку на 20 минут. Приготовьте соус.



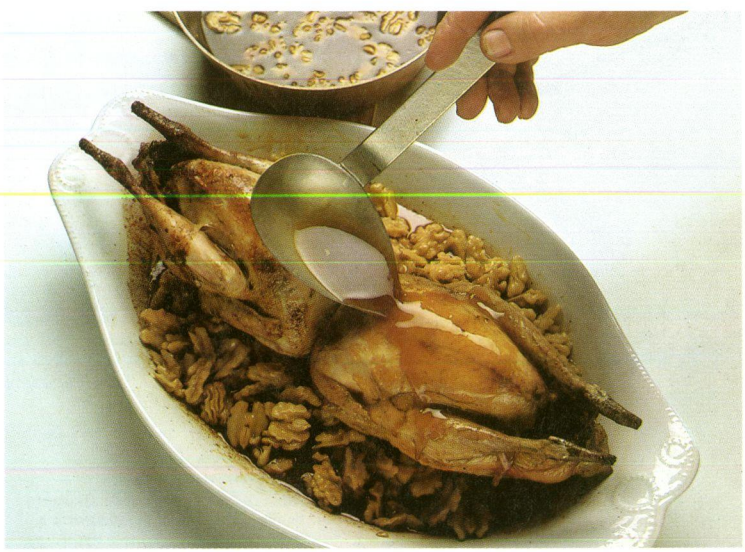
2 **Собираем ингредиенты.** Переберите ягоды винограда и положите их в большую миску. Выжмите в чашку сок из нескольких апельсинов. Очистите грецкие орехи и обдайте ядра кипятком, чтобы кожица легко снималась. При необходимости подержите ядра в кипятке 30 секунд. Снимите коричневую кожицу с ядер и положите в миску с водой, чтобы предотвратить их обесцвечивание.

3 **Выжимаем виноградный сок.** Пестиком растолките виноград в чашке до состояния кашицы. Поместите сито над другой чашкой и процедите в нее виноградный сок. Перекладывайте в сито одновременно 2—3 столовые ложки массы и тщательно растирайте пестиком.

4 **Наполняем кастрюлю.** Уложите тушки двух завернутых в марлю фазанов в кастрюлю, налейте апельсиновый и виноградный соки, выньте из воды ядра грецких орехов и также положите их в кастрюлю. Добавьте немного мадеры и процеженного зеленого чая. Поставьте кастрюлю с неплотно закрытой крышкой на средний огонь и доведите жидкость до кипения.



7 **Процеживаем жидкость.** Процедите отвар через сито в кастрюлю. Выньте из сита ядра грецких орехов и отложите их. Поставьте кастрюлю с процеженным отваром на сильный огонь и уварите жидкость до консистенции сиропа. Добавьте немного бульона из мяса дичи (*с.22*) и ядра грецких орехов, посолите и поперчите по вкусу и прогрейте орехи в соусе.



8 **Поливаем соусом и сервируем.** Выньте поджаренных фазанов из духовки и полейте соусом. Снова поставьте блюдо в духовку и поливайте мясо соусом в течение 15 минут так, чтобы на его поверхности образовалась золотисто-коричневая корочка. Подавайте фазанов с соусом и грецкими орехами.

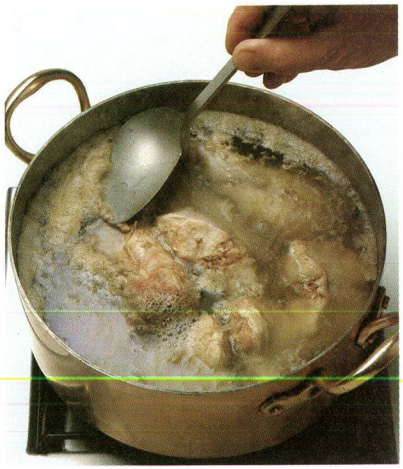
КУСОЧКИ КРОЛЬЧАТИНЫ В НЕЖНОМ СОУСЕ — БЛАНКЕТ

Ароматная жидкость, в которой варится мясо, является основой для приготовления сливочного соуса в классическом блюде бланкет «мясо в белом соусе» (*рецепт на с.143*).

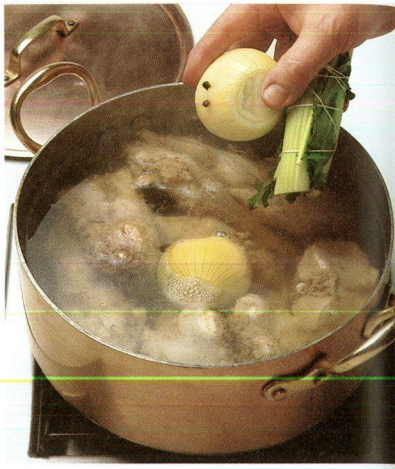
Сначала мясо, резанное кусками, варим на медленном огне в простой воде или бульоне, время от времени снимая накипь. Затем помещаем в кастрюлю ароматные овощи, которые в конце варки вынимаем.

Сваренное мясо перекладываем на тарелку вместе с отдельно приготовленным гарниром. В данном случае приготовлено соте маленьких луковиц, подойдут также грибы. Вместо лука можно отварить горох или молодую фасоль.

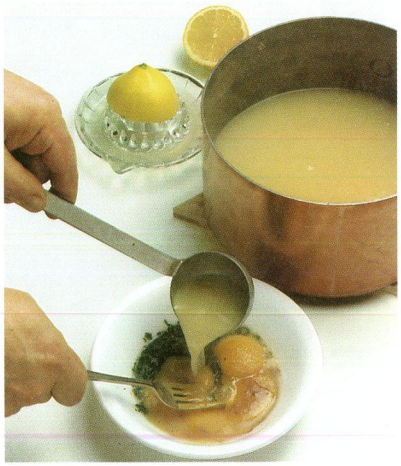
Из процеженного бульона готовим соус. Для этого сначала сгущаем бульон при помощи подливки из муки, поджаренной на сливочном масле, и получаем соус бархатный (*с. 24*). Потом добавляем в соус бархатный яичный желток, немного душистых трав и лимонный сок. Добавляя желтки, следите, чтобы они не свернулись. Хорошо, если вы заранее вольете в желтки немного теплого соуса. Остальным соусом надо полить мясо и гарнир и все подогреть на сильном огне. Добавьте яичные желтки, чтобы соус приобрел густую консистенцию сливок.



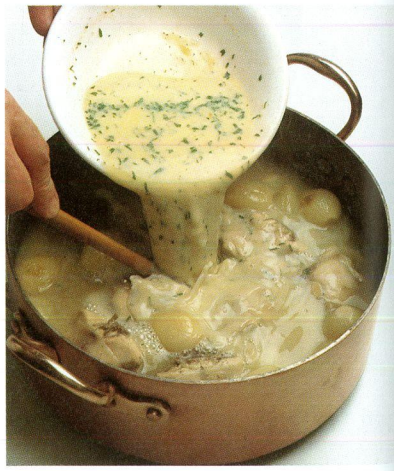
1 **Снимаем пену.** Положите в кастрюлю мясо, в данном случае — куски домашней крольчатины. Налейте доверху холодной воды и поставьте кастрюлю на медленный огонь. Снимайте пену по мере закипания жидкости. Добавьте немного холодной воды, чтобы пена лучше поднималась. Снимайте до тех пор, пока накипь не исчезнет.



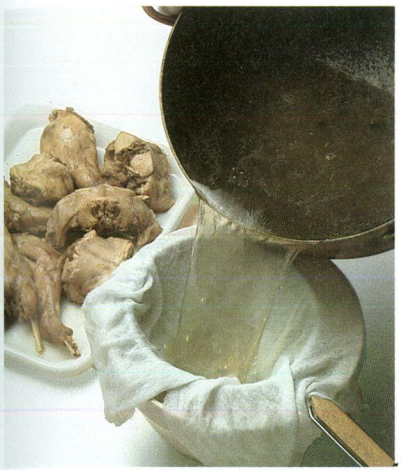
2 **Добавляем ароматные овощи.** Приготовьте пучок приправ (*с.22*) и положите в кастрюлю, добавьте 2 головки лука и гвоздику. Приоткройте крышку и уменьшите огонь. Пока варится мясо, приготовьте маленькие луковицы способом соте в закрытой крышкой сковороде на сливочном масле, выдерживая их в течение 15 минут на медленном и среднем огне.



6 **Готовим связующий состав.** Снимите кастрюлю с соусом с огня. Положите в миску яичные желтки, тертый мускатный орех и мелконарубленную петрушку. Выжмите сок из одного лимона, тщательно размешайте ингредиенты и влейте в миску немного теплого соуса. Добавьте лимонный сок.



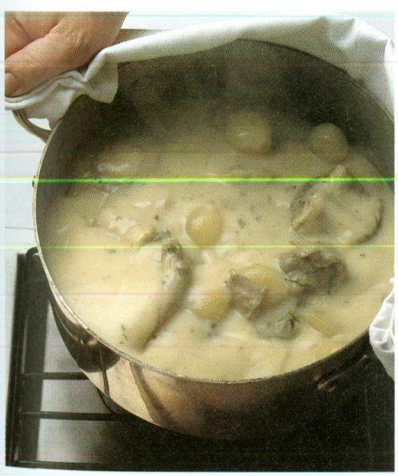
7 **Вливаем яичную смесь.** Вылейте остаток соуса в кастрюлю с мясом и луком-соте. Посолите, поперчите и поставьте на 10 минут на медленный огонь, чтобы подогреть содержимое. Снимите кастрюлю с огня. Непрерывно помешивая, влейте яичную смесь в соус.



3 **Процеживаем отвар.** Через 1,5 часа, или 45 минут для молодого кролика, снимите кастрюлю с огня. Переложите мясо на поднос, выньте ароматные овощи. Поставьте дуршлаг над большой миской, выстелите дуршлаг сложенной в несколько раз влажной марлей, процедите отвар.

4 **Соединяем мясо и лук.** Переложите куски мяса в пустую кастрюлю, сверху положите лук-соте. Закройте кастрюлю крышкой и сохраняйте ингредиенты теплыми.

5 **Делаем соус.** Положите в кастрюльку сливочное масло и муку и готовьте в течение 2 минут на медленном огне, непрерывно помешивая. Затем влейте процеженный отвар и мешайте, пока не закипит жидкость. Уменьшите нагрев и варите соус еще 40 минут. Снимайте жировую пленку, образующуюся на поверхности.



8 **Размешиваем ингредиенты.** Слегка увеличьте нагрев. Приподнимите кастрюлю над огнем, сделайте несколько вращательных движений так, чтобы ингредиенты хорошо перемешались.

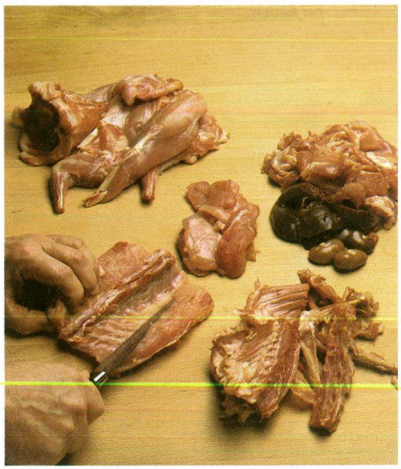
9 **Сервируем кусочки крольчатины.** Когда соус достигнет консистенции сливок, блюдо можно считать готовым. Крольчатину подают со свежей домашней лапшой (*с. 26*), отварным рисом или, как в данном случае, рисом-соте. Для приготовления риса способом соте поджарьте его в оливковом масле, добавьте горячей воды и варите на медленном огне, плотно закрыв крышкой в течение 18—20 минут.

ПИКАНТНЫЕ КОЛБАСКИ

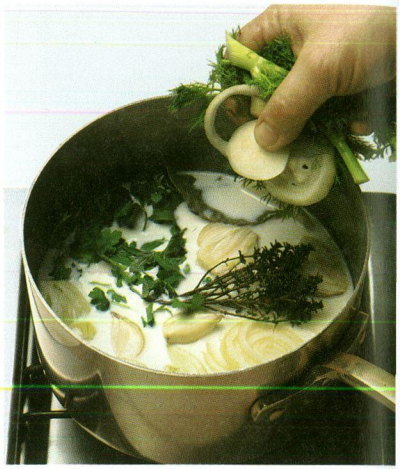
Из мяса дичи можно приготовить вкусный фарш для пикантных колбасок. Мясо оленя, зайца, дикого или домашнего кролика мелко рубят или пропускают через мясорубку, затем смешивают со свиным салом, яичным желтком, душистыми приправами и специями и наполняют готовым фаршем натуральные оболочки. Здесь мясо кролика смешано со свиным жиром в пропорции 2:1 и молоком, сваренным с приправами (*справа и с.154*). Рекомендуется добавлять шпинат, который придает фаршу цвет и вкус, а также мангольд или грибное пюре (*с.25*).

Для приготовления колбасок используют пересыпанные солью оболочки из кишок свиньи или ягненка. Сначала оболочку вымачивают в растворе теплой воды и уксуса в течение 2 часов, чтобы смягчить и смыть соль. Затем промывают изнутри струей холодной воды, пропуская воду с помощью воронки. Пропитка маринадом улучшает вкусовые качества и аромат колбасной оболочки (*с.21*).

Готовые колбаски отваривают в воде с добавлением вина, сухого хереса, портвейна или мадеры. Для того, чтобы поверхность была поджаристой и хрустящей, готовые колбаски слегка поджаривают в гриле.



1 **Подготавливаем мясо дичи.** Разрежьте мясо, в данном случае — тушки двух кроликов домашних (*с.19*), и отделите печень и почки. Срежьте мясо с костей. Отделите постное мясо седла и задней части тушки от более жесткого мяса передней части и грудной клетки. Мелко нарубите постное мясо, а более жесткое вместе с требухой пропустите через мясорубку.

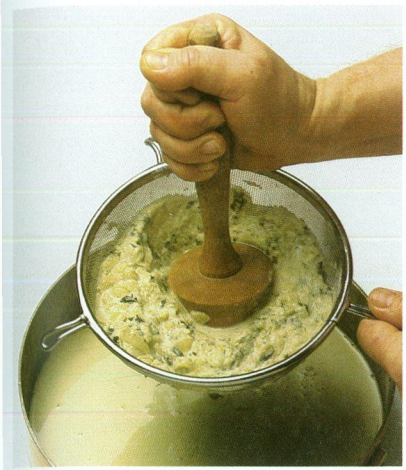


2 **Добавляем в молоко душистые специи.** Налейте молоко в кастрюлю и положите туда петрушку, базилик, лук-резанец, лук-шалот, тимьян, эстрагон, мяту, лавровый лист, немного укропа и луковицу, нарезанную кружочками. Поставьте молоко на умеренный огонь и доведите до кипения. Уменьшите нагрев до очень слабого и варите молоко не менее 1,5 часа, пока оно не уварится на 1/3. Снимите кастрюлю с огня.

6 **Делаем небольшие колбаски.** Когда оболочка будет наполнена, снимите наконечник и завяжите ее с обоих концов. Похлопывая ладонью по оболочке, наполненной фаршем, равномерно распределите его по всей длине. Перекрутите оболочку, формируя небольшие колбаски длиной около 12,5 см. Чтобы избежать раскручивания колбаски, закрутите оболочку в противоположную сторону.

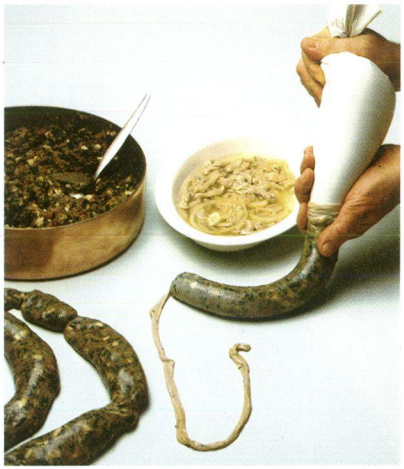
7 **Отвариваем колбаски.** Проткните иглой каждую колбаску, чтобы выпустить воздух. Подберите подходящую емкость, в данном случае использован тазан для рыбы. Положите в него колбаски и налейте воды доверху так, чтобы она закрывала колбаски. Добавьте немного портвейна. Поставьте тазан на сильный огонь и доведите воду до кипения. Уменьшите нагрев и варите еще 15 минут.

8 **Отделяем колбаски.** Выньте колбаски из тазана и положите их на покрытую тканью решетку, чтобы они просохли и немного остыли. Вареные колбаски могут храниться в холодильнике в течение недели, а при сильной заморозке — в течение нескольких месяцев. При желании их используют сразу же, предварительно поджарив в гриле. Перед поджариванием отделите колбаски друг от друга.



3 **Процеживаем молоко.** Поместите сито над большой кастрюлей. Вылейте в сито молоко вместе с ароматическими добавками. Пестиком или деревянной ложкой истолките приправы, чтобы извлечь сок. Мягкие ингредиенты пройдут через сито и сделают жидкость более густой.

4 **Добавляем ингредиенты для фарша.** Положите в теплое молоко мясо и яичные желтки. Слегка отварите шпинат, отожмите, просушите, мелко нарубите и добавьте к фаршу. Нарежьте свиное сало и также положите в фарш. Посолите и добавьте разнообразные специи. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и тщательно перемешайте ингредиенты деревянной ложкой.



5 **Наполняем оболочки.** Оболочки для колбасок отмочите, промойте холодной водой и маринуйте в течение нескольких часов, затем просушите. Наполните фаршем мешочек с наконечником. Подгоните около 1 метра оболочки, сжатой до 7,5 см, к наконечнику. Выдавите фарш в оболочку. По мере наполнения оболочка будет постепенно распрямляться.

9 **Готовим колбаски в гриле.** Прогрейте гриль (*с.37*). Полейте каждую колбаску оливковым маслом. Чтобы оболочка не лопнула, слегка надрежьте ее с двух сторон. Жарьте колбаски в гриле на сильном огне по 5 минут с каждой стороны, пока они не станут хрустящими и золотистыми. Уложите колбаски на сочное каштановое пюре (*справа*) или на пюре из чечевицы (*с.27*).

4

ТУШЕНИЕ

МЕДЛЕННАЯ ПРОПИТКА АРОМАТАМИ

Основные стадии: подрумяниваем, посыпаем мукой, очищаем сковороду
Добавляем кровь
Процеживаем соус
Тушим большие куски
Используем минимум жидкости
Готовим гарнир

Смесь красного вина, ароматных овощей и трав, которую сначала использовали в качестве маринада, перекладывают в сковороду после того, как куски зайчатины поджарились вместе со свиной грудинкой, нарезанной кубиками, и репчатым луком. Перед окончанием тушения добавляют кровь зайца для придания соусу большей густоты и цветовой насыщенности.

Приготовление мяса на медленном огне в плотно закрытой кастрюле с небольшим количеством жидкости называется тушением. В результате тушения мясо становится необыкновенно нежным и пропитывается ароматами душистых ингредиентов, добавленных в жидкость. В конце приготовления количество насыщенной жидкости значительно уменьшается. Обогащенная соком дичи, она превращается в готовый к употреблению концентрированный соус.

Мясо взрослых диких животных и птиц значительно выигрывает от приготовления его способом тушения. Тушение также подходит для домашнего кролика и лесного голубя, так как их мясо достаточно жесткое. Тушки, предназначенные для тушения, могут быть порезаны на части (*с.68*) или приготовлены целиком, например, заяц фаршированный (*с.76*). Рубленое или пропущенное через мясорубку мясо также может быть приготовлено способом тушения. Фарш на основе пюре из мяса диких птиц обертывают вокруг колбаски и тушат в капустных листьях (*с.82*).

Перед началом тушения необходимо предварительно смягчить мясо в маринаде. Шпигование постного мяса и обертывание в ломтики свиного сала предотвратит его чрезмерное подсыхание в процессе приготовления. После предварительного прожаривания дичи с приправами и свиной грудинкой на сковороде остаются поджарки, которые можно добавить в соус, чтобы улучшить его вкус и цвет.

Вино или густой наваристый бульон могут служить в качестве жидкости для тушения. Можно также использовать маринад. А сливки часто используют для тушения кусочков крольчатины (*с.78*). Во время приготовления мясо многократно поливают смесью сливок и специй, которые, смешиваясь с соком мяса, образуют на поверхности хрустящую корочку.

ТУШЕНАЯ КРОЛЬЧАТИНА В ПОДЛИВЕ

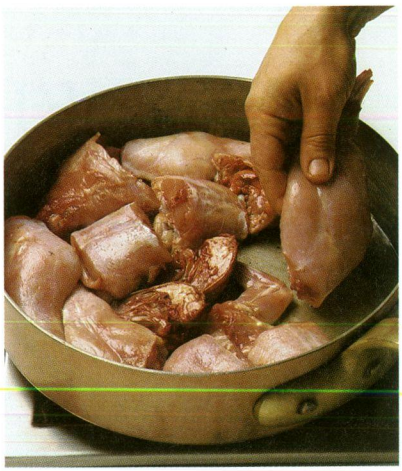
Произошедшее от французского слова gibier, что означает «дичь», блюдо джибелот представляет тушеную крольчатину по-сельски, приготовленную на бульоне или воде с добавлением красного или белого вина (*рецепт на с.145*). Приготовление этого блюда включает все главные стадии тушения, в дальнейшем данный рецепт может быть использован как основа для тушения всех видов мяса диких животных в соединении с различными гарнирами и приправами в зависимости от сезона и вкуса. Так, мясо кролика домашнего, использованного в данном случае, может быть заменено на мясо дикого кролика, зайчатину или оленину. Важно отметить, что этот способ не подходит для тушения диких птиц, так как мясо взрослых особей нуждается в более долгой кулинарной обработке, а мясо молодняка годится лишь для быстрого приготовления, такого, как гриль.

Сначала мясо прожаривают в горячем оливковом масле, свином сале или сливочном масле, подрумянивая поверхность. Приправы и овощи, в данном случае — мелконарубленный репчатый лук и чеснок, добавлены во время жарения. Для придания соусу густоты добавляем муку. Сок и кусочки мяса, приставшие ко дну сковороды, очищаем с помощью вина, а полученную жидкость выливаем в кастрюлю, где будет тушиться мясо.

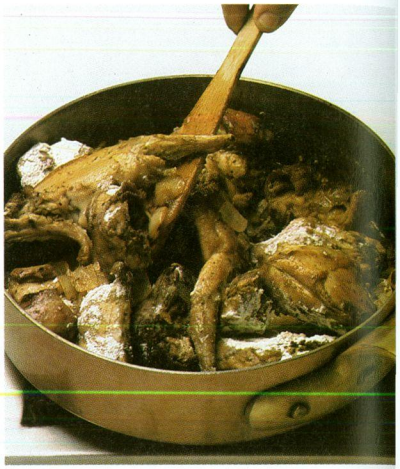
После этого доливаем основную жидкость, в данном случае — бульон (*с.22*). Жидкости должно быть немного, для того чтобы вкус блюда был насыщенным. Готовим мясо на медленном огне при закрытой крышке до полной готовности. После этого мясо вынимаем, а с жидкости снимаем накипь и жир.

Приготовив мясо и соус, соединяем их с отдельно приготовленным гарниром, в данном случае — соте лука с грибами, кубиками свиного свежего бекона и ломтиками нежной печени кролика. В качестве варианта могут быть использованы стебли артишоков, морковь, фасоль, горох, а также свежие и соленые огурчики.

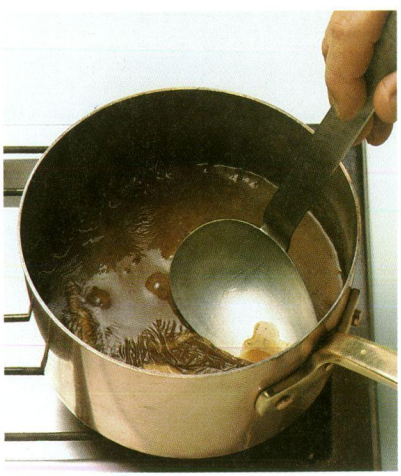
Подаем тушеную крольчатину с молодым картофелем, отварным рисом или, как в данном случае, с домашней яичной лапшой (*с.26*).



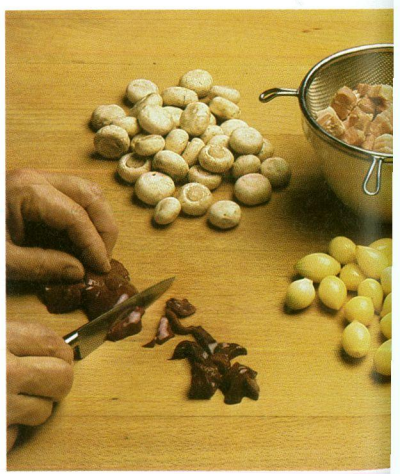
1 **Поджариваем мясо.** Разрежьте мясо, в данном случае — домашнего кролика, на куски и отложите печень (*с.16*). Подогрейте оливковое масло на сковородке для сote. Посолите мясо и уложите его в один ряд на дно сковороды. Прожарьте мясо в течение 20 минут на умеренном огне, время от времени переворачивая куски, чтобы они равномерно подрумянились.



2 **Добавляем муку.** Добавьте приправы и травы, в данном случае — мелко рубленный репчатый лук, тимьян, чабер, майоран, ореган, лавровый лист и растолченные дольки чеснока. Готовьте овощи в течение 15 минут, потом добавьте горсть муки. Мешайте мясо деревянной лопаткой, чтобы мука покрывала его равномерно.

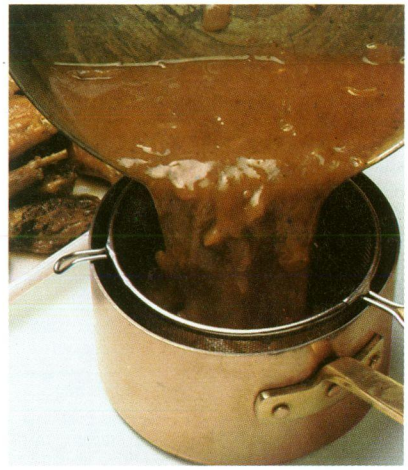


5 **Снимаем накипь.** Поставьте кастрюлю на огонь и доведите жидкость до кипения, уменьшите нагрев. Когда пленка жира на поверхности станет достаточно плотной, снимите ее при помощи ложки или черпака. Еще раз снимите жир по мере образования пленки через 15—30 минут.

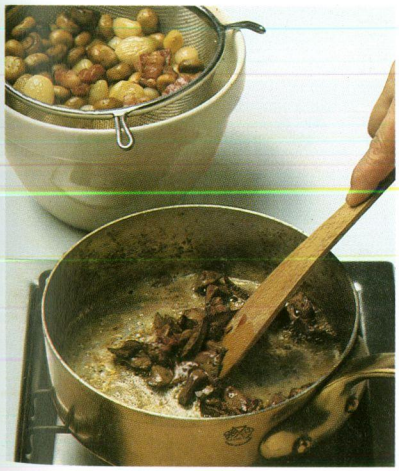


6 **Подготавливаем ингредиенты для гарнира.** Пока соус стоит на плите, займитесь приготовлением гарнира. Вымойте, обрежьте и просушите молодые грибы. Нарежьте свежий бекон кубиками. Положите кубики бекона в кастрюлю с холодной водой, доведите до кипения и варите 1—2 минуты, чтобы выварить соль. Откиньте бекон. Очистите маленькие луковицы, порежьте печень кролика одинаковыми ломтиками.

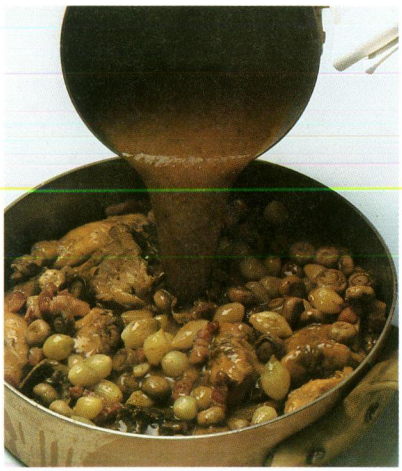
3 **Очищаем сковороду.** Когда мука подрумянится, усильте нагрев и влейте половину бутылки вина, в данном случае — белого. При помощи деревянной лопатки очистите дно сковороды. Добавьте немного воды или бульона, доведите жидкость до кипения, закройте крышкой и тушите на медленном огне или в духовке при температуре 170°C 45—60 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким.



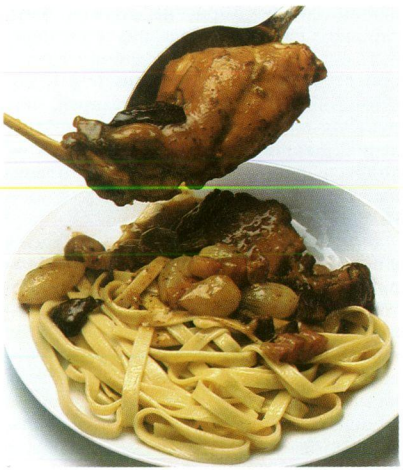
4 **Процеживаем жидкость.** Деревянной лопаткой переложите кусочки мяса на поднос. Процедите жидкость, оставшуюся после тушения, в кастрюлю. Выньте лавровый лист. Для того чтобы соус был более густым и душистым, растолките в сите приправы при помощи деревянного пестика. Переложите мясо в кастрюлю, закройте крышкой и сохраняйте в теплом месте.



7 **Готовим гарнир.** Поджарьте способом соте кубики бекона в горячем оливковом масле в течение 10 минут до золотистого цвета. Выложите их. Затем в той же сковороде приготовьте соте из лука в течение 20 минут. Также выложите лук в сито. В течение 1—2 минут сделайте соте из грибов и переложите их в сито. В завершении приготовьте соте из печени в течение нескольких секунд. Выложите печень отдельно.



8 **Соединяем компоненты.** Положите кубики бекона, лук и грибы в сковороду вместе с кусочками крольчатины. Залейте очищенным соусом и подержите на огне при закрытой крышке около 15 минут.



9 **Сервируем.** Пока мясо разогревается, приготовьте гарнир, в данном случае — домашнюю яичную лапшу, отваренную в большом количестве подсоленной воды в течение 2—5 минут. Откиньте лапшу, добавьте в нее сливочное масло и натертый сыр пармезан. Перед подачей на стол добавьте кусочки печени-соте. Разложите мясо и гарнир по тарелкам.

ВЕЛИКОЛЕПНАЯ КОРОЧКА ДЛЯ ФАРШИРОВАННОЙ ЛОПАТКИ

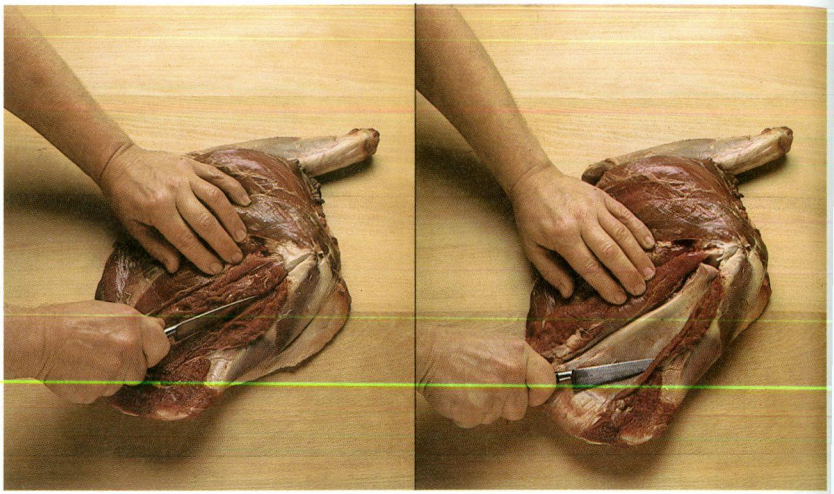
Лопаточная часть оленины хорошо подходит для тушения, так как мясо лопатки более жесткое, чем нога или седло оленя, и нуждается в достаточно долгом приготовлении. Лопатка кажется слишком громоздкой из-за трех больших костей и неправильной формы. Однако после извлечения костей вы получите большой плоский кусок мяса, который легко может быть свернут в рулет, начиненный фаршем, аккуратной и правильной формы. Рулет тушат в подходящей по размерам кастрюле, подают на стол и разрезают на части (*рецепты на с.158 и 161*).

Перед тем как вынуть кости, необходимо ознакомиться с их расположением. Плоская кость прикреплена к средней, которая соединяется с суставной костью. Для того чтобы извлечь кости из мякоти, необходимо сначала острым ножом прорезать их контуры.

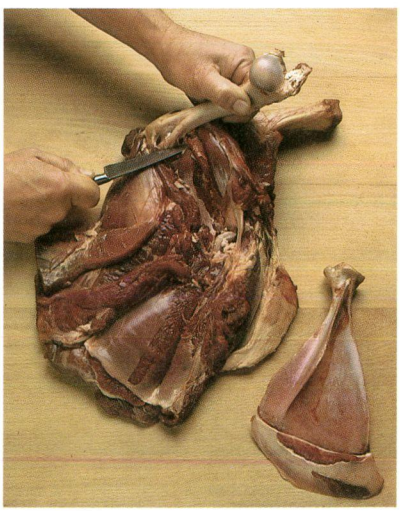
После того, как кости удалены, срезать сухожилия, потом нашпиговать оленину свиным салом, чтобы предотвратить подсыхание мяса во время приготовления. Затем оленину необходимо промариновать (*с.21*), что придаст мясу больший аромат и мягкость.

Готовя фарш, можно пофантазировать, однако не следует забывать, что в любом случае фарш не должен быть слишком сложным, ведь иначе он перебьет вкус самого мяса. В данном случае приготовлен грибной фарш (*с.25*), состоящий из лисичек, лука, сухарей, петрушки и лимонного сока. Для приготовления фарша подойдет также бекон, колбасный фарш, обрезки мяса оленины, травы, специи, отварной рис мангольд и шпинат.

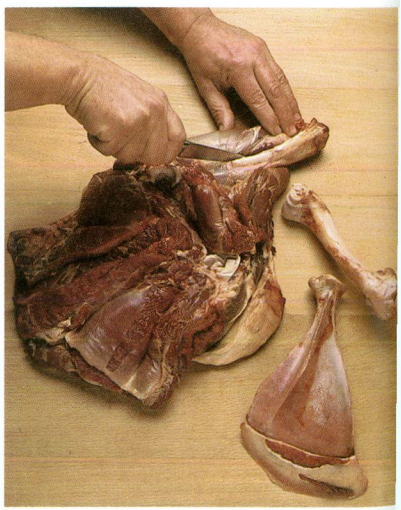
Фаршированная оленина готовится в несколько этапов. Сначала мясо обжаривают в духовке на сильном огне, потом перекладывают в кастрюлю, добавляют жидкость, плотно закрывают крышкой для того, чтобы предотвратить выпаривание. После двух часов тушения на медленном огне мясо выкладывают, а с жидкости, оставшейся после тушения, снимают жир и уваривают до консистенции сиропа. Затем мясо снова ставят в духовку и часто поливают соусом до появления темной корочки. Перед подачей на стол сметану или густые сливки смешивают с небольшим количеством лимонного сока и добавляют в соус, который является пикантным дополнением к фаршированной оленине.



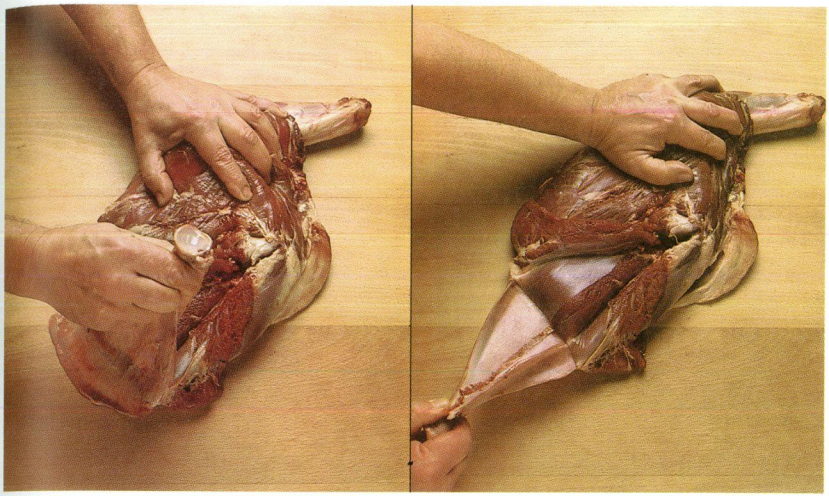
1 **Делаем надрез над плоской костью.** Положите лопатку на стол круглой стороной вниз. Срежьте с поверхности сухожилия, определите местонахождение костей. Сделайте надрез в мякоти поверх плоской кости, начиная с того места, где она присоединяется к средней кости и далее к внешнему краю плоской кости. Соскребите мякоть с обеих сторон надреза, чтобы плоская кость показалась полностью.



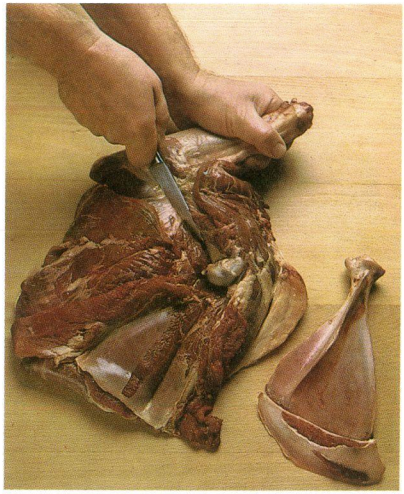
4 **Вынимаем среднюю кость.** Начиная с круглого конца, соскребите с кости мякоть при помощи острого ножа. Когда вы достигните другого конца, где средняя кость присоединяется к суставной, перережьте соединяющее сухожилие и выньте среднюю кость.



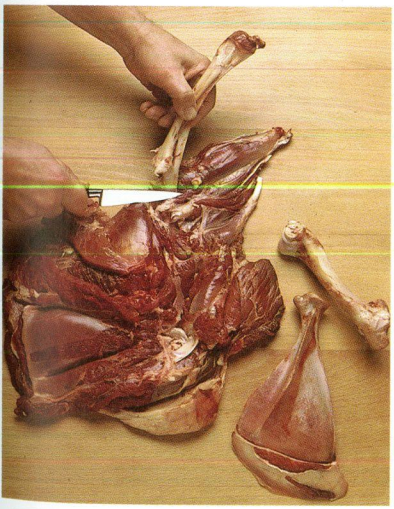
5 **Освобождаем суставную кость.** Сделайте надрез вдоль кости от внешнего конца внутрь. С одной стороны кость соединяется с мякотью, а с другой — покрыта пленкой. Начинайте соскребать мякоть острым лезвием ножа.



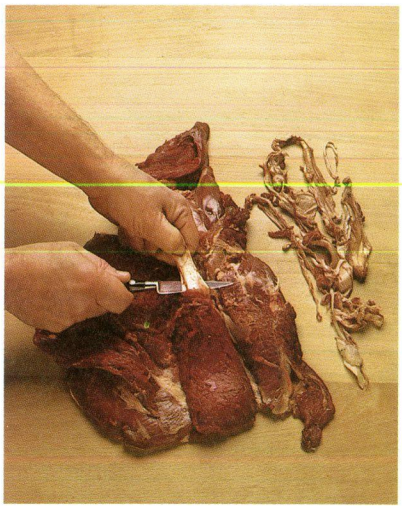
2 **Вынимаем плоскую кость.** Перережьте сухожилия, соединяющие плоскую и среднюю кости. Соскребите мясо и пленку со всех сторон плоской кости. Придерживая лопатку одной рукой, захватите плоскую кость и выверните ее. Выньте кость, оставив на мякоти под ней блестящую пленку.



3 **Разрезаем мякоть вдоль средней кости.** Захватите суставную кость одной рукой и отогните лопатку, чтобы увидеть соединение между средней и суставной костью. Твердо держа кость, сделайте надрез в мякоти вниз по всей длине средней кости.



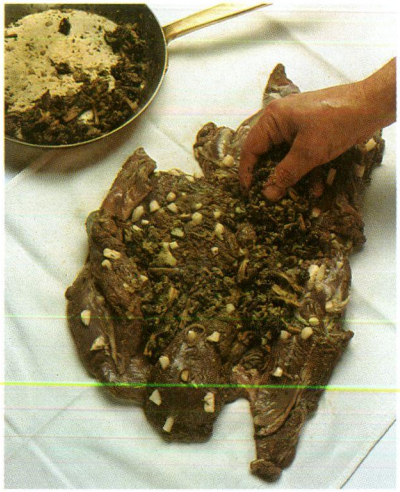
6 **Вынимаем суставную кость.** Очистите всю кость от мяса и пленок. Полностью освободите суставную кость.



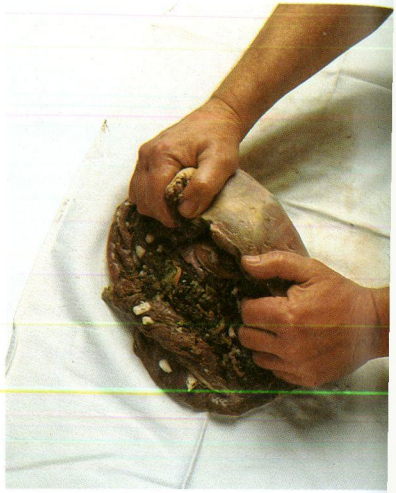
7 **Отрезаем сухожилия.** Осторожно срежьте сухожилия так, чтобы не повредить само мясо. Нашпигуйте лопатку свиным салом (*с.20*). Приготовьте маринад (*с.21*), охладите его, залейте маринадом оленину и оставьте на ночь.

8 **Готовим фарш.** Вымойте и просушите лисички. Поставьте их на сильный огонь на 3 минуты. Откиньте лисички в сито над миской. Для того чтобы получить больше сока, потолките лисички пестиком в сите. Отложите грибы. Сохраните отвар, чтобы добавить его в жидкость для тушения.

9 **Перемешиваем фарш.** В большой сковороде приготовьте способом соте две мелкопорезанные луковицы в небольшом количестве оливкового и сливочного масла. Добавьте лисички, немного сухарных крошек, а также мелконарезанную петрушку и лимонный сок. Смешайте ингредиенты, подержите сковороду на медленном огне.



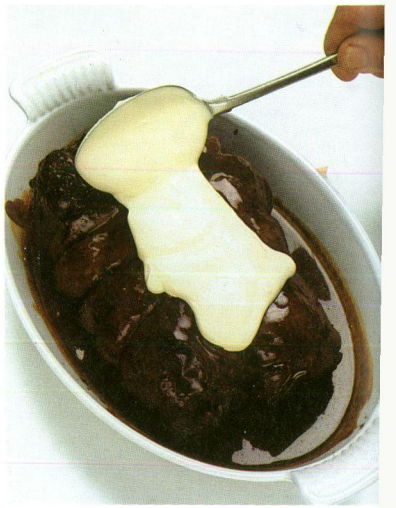
10 **Начиняем мясо.** Выньте мясо из маринада и положите его на полотенце для просушки. Выложите фарш равномерным тонким слоем примерно в 1 см, оставляя при этом незаполненные края по 2,5 см с каждой стороны.



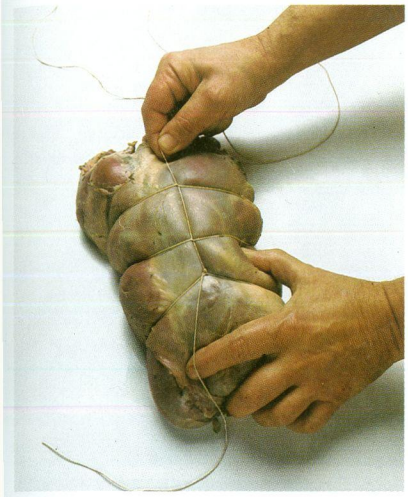
11 **Делаем рулет.** Начиная с узкого ко ца, сверните пласт мяса в аккуратный цилиндр, подвертывая внутрь края и все выступающие части так, чтобы фарш оказался закрытым со всех сторон.

15 **Процеживаем жидкость из-под тушения.** Поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите жидкость до кипения. Потом поместите кастрюлю в духовку при температуре 150°C на 2 часа. После этого переложите готовую лопатку на огнеупорное блюдо. Процедите жидкость, оставшуюся после тушения, над кастрюлей.

16 **Добавляем уваренную жидкость.** Поставьте кастрюлю на средний огонь и варите жидкость около 30 минут, пока она не приобретет консистенцию сиропа. Снимите жировую пленку, развяжите стягивающую нить, полейте мясо соусом.



17 **Глазируем мясо.** Поставьте рулет духовку при температуре 200°C и п ливайте жидкостью через равные тервалы, пока поверхность рулета не покроется коричневой корочкой общей сложности около 20 минут. Полейте рулет сметаной и снова п ставьте в духовку.

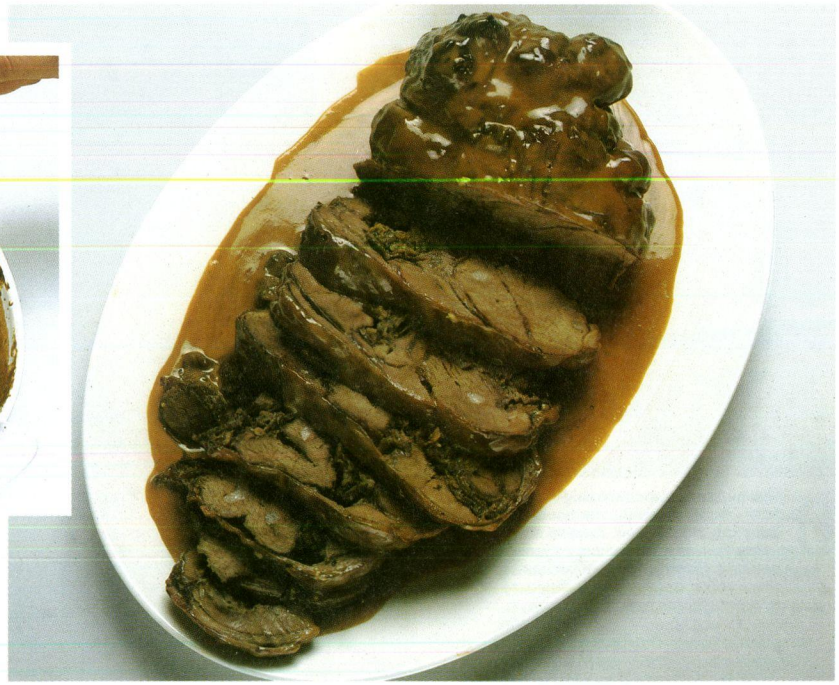


12 **Перевязываем рулет.** Обвяжите рулет прочной нитью и завяжите узел. Затем протяните нить вдоль рулета на 4 см, сделайте петлю, проденьте в нее нить и снова обвяжите ею рулет. Сделав третью петлю, переверните рулет и пропустите нить через три петли с противоположной стороны. Крепко завяжите нить там, где был сделан первый узел, и обрежьте концы.

13 **Поджариваем мясо.** Возьмите подходящую по размеру и форме кастрюлю. Положите на дно овощи из маринада. Посолите рулет, полейте его оливковым маслом, уложите в кастрюлю и поставьте в духовку, прогретую до 230°С. Крышку кастрюли оставьте открытой.

14 **Добавляем жидкость.** Через 20 минут выньте кастрюлю из духовки и влейте жидкость. В данном случае использован грибной отвар и процеженный маринад. Положите сверху лист промасленной бумаги и плотно закройте крышкой.

18 **Поливаем и сервируем.** В течение 30 минут продолжайте поливать мясо сметаной в соединении с соком до появления бледно-янтарной корочки. Переложите мясо вместе с соусом на подогретое сервировочное блюдо. Нарежьте фаршированную лопатку на толстые куски.

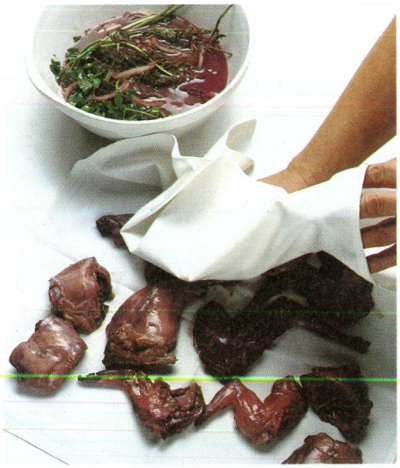


НАТУРАЛЬНЫЙ СОУС ДЛЯ КЛАССИЧЕСКОГО БЛЮДА

Из мяса зайца и дикого кролика, а также крови этих животных, собранной во время потрошения (*с.17*), можно приготовить великолепное блюдо. С помощью разнообразных приемов и этапов подготовки, а также в процессе самого тушения подчеркивается сильный пряный вкус мяса. А кровь, используемая для придания соусу большей густоты и насыщенности, превращает блюдо в один из классических вариантов мировой кулинарии, известное как цивет (*с.131*).

Перед началом приготовления мясо необходимо пропитать маринадом. В дальнейшем маринад может быть использован как составная часть жидкости, в которой тушится мясо. Сначала вы можете приготовить гарнир, в данном случае — соте из кусочков свиной грудинки и маленьких целых луковиц, а потом поджарить мясо в ароматном жире.

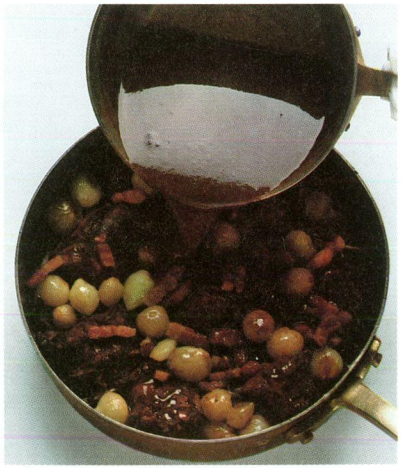
Кровь добавляйте перед окончанием тушения и готовьте на медленном огне, не допуская закипания, иначе она может свернуться. Вы можете добавить в кровь пюре печени. Для усиления вкусовых качеств в конце добавляют персилад — состоящий из чеснока и петрушки. Вы можете соединить его с кровью и печенью или приготовить соте вместе с гренками (*с.26*).



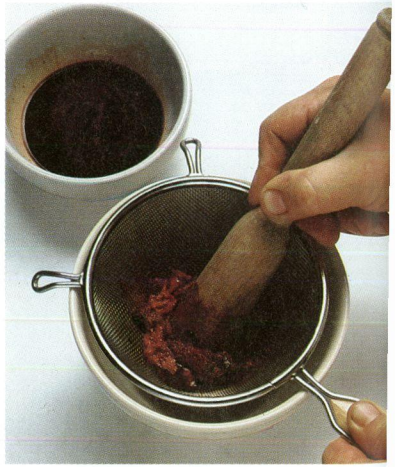
1 **Подготавливаем мясо.** Порежьте на куски тушку зайца или дикого кролика (*с.19*), в данном случае использован молодой заяц. Приготовьте маринад из моркови, репчатого лука, лука-шалота, толченого чеснока, тимьяна, петрушки, лаврового листа, оливкового масла и красного вина (*с.21*) и оставьте мясо в маринаде на ночь. После чего выньте зайчатину и разложите куски на полотенце для просушки. Маринад отложите для дальнейшего приготовления.

2 **Поджариваем мясо.** Положите кубики свиной грудинки в кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения. Варите 1—2 минуты. Выньте грудинку. Поджарьте свиную грудинку способом соте в сливочном масле в течение 15 минут. Переложите грудинку в сито. В той же сковороде приготовьте соте из маленьких луковиц в течение 15 минут. Также переложите их в сито. Посолите и поперчите мясо, поджарьте его в той же сковороде.

6 **Процеживаем жидкость.** Процедите жидкость, оставшуюся после тушения, через сито над сковородой. Выньте из сита все приправы, за исключением лука-шалота и чеснока. Потолките лук и чеснок пестиком, чтобы извлечь сок. Выбросьте шелуху, оставшуюся в сите.

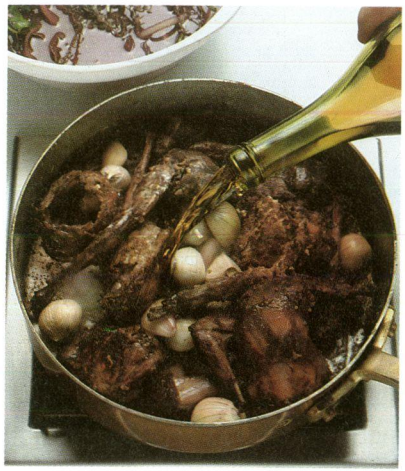


7 **Соединяем мясо и соус.** Переложите мясо в сковороду, в которой оно поджаривалось. Добавьте лук и свиную грудинку. Закройте крышкой и сохраняйте теплым. Процеженную жидкость поставьте на умеренный огонь и снимите жировую пленку с поверхности. Вылейте готовый соус в мясо.



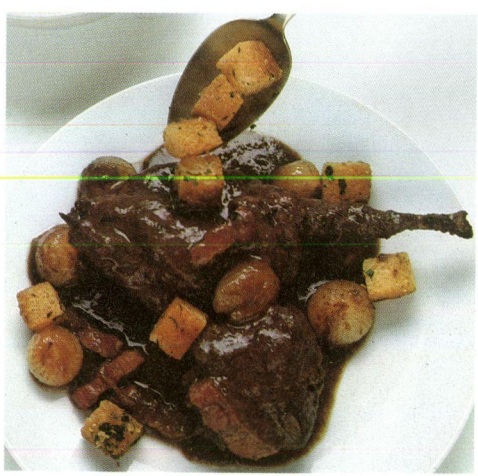
8 **Готовим густое пюре.** Подогрейте мясо и соус в закрытой крышкой сковороде в течение 10 минут. Смешайте печень и кровь. Для этого приготовьте пюре печени, протерев его пестиком сквозь сито. Добавьте в готовое пюре кровь и тщательно перемешайте массу. То же самое можно сделать при помощи миксера.

3 **Добавляем муку.** На умеренном огне готовьте соте из зайчатины по 10 минут с каждой стороны. Всыпьте немного муки, переверните куски мяса при помощи деревянной ложки так, чтобы мука равномерно покрыла все мясо. Продолжайте готовить соте, пока мука не подрумянится.



4 **Добавляем бренди.** Положите приправы, в данном случае несколько очищенных истолченных долек чеснока и немного лука-шалота. Добавьте бренди, для того чтобы усилить вкус мяса. Влейте маринад вместе с травами и овощами. Очистите поджарки со дна сковороды.

5 **Вынимаем мясо.** Добавьте достаточное количество вина, воды или бульона, чтобы полностью закрыть мясо. Быстро доведите жидкость до кипения, затем плотно закройте крышкой и тушите на умеренном огне от 45 минут до 1,5 часа в зависимости от возраста животного. Когда мясо станет мягким, переложите его на тарелку.



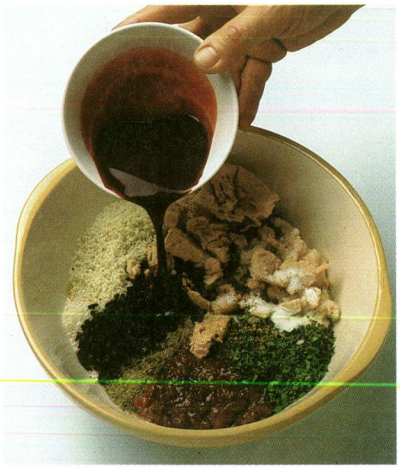
9 **Сервируем крольчатину.** Держа сковороду на медленном огне, постепенно влейте в нее пюре из крови и печени. Поворачивая и наклоняя сковороду из стороны в сторону, дайте пюре растечься по всей поверхности. Подержите мясо на огне, пока соус не загустеет и не приобретет шоколадный оттенок. Подавайте тушеную крольчатину с хрустящими гренками и с чесноком и петрушкой, истолченными в ступке с солью (*вверху и с.20*).

ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЕ БЛЮДО ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО УЖИНА

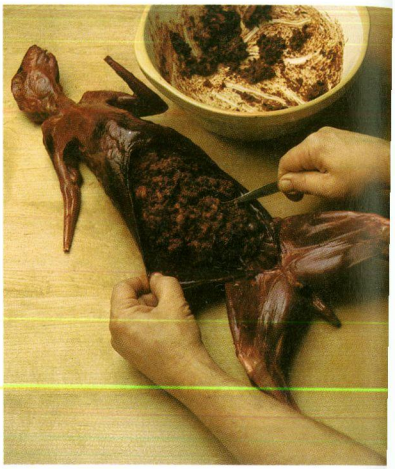
Тушка дикого кролика или зайца, предназначенная для тушения целиком, может быть начинена фаршем, и это блюдо доставит истинное удовольствие доброй полдюжине едоков. Фарш может состоять из различных компонентов, таких как порезанная ветчина, лук-шалот или трюфели. В данном случае кровь, смешанная с потрохами, придает фаршу бóльшую густоту (*рецепт на с.130*).

Для компактности и внешнего эффекта фаршированную тушку связывают, приподняв головку. Поливая мясо свиным жиро̀м в процессе приготовления, вы предотвращаете его высыхание при длительной кулинарной обработке.

Для того чтобы подчеркнуть вкус ароматных овощей, использованных при тушении, сначала их поджаривают без жира в горячем духовом шкафу. Сковороду очищают с помощью вина. Полученную жидкость используют для тушения мяса. Добавив бульон из мяса дичи, жидкостью из-под тушения поливают тушку для образования румяной корочки. Остатки сока вливают в отдельно приготовленный гарнир из трюфелей, грибов, грецких орехов, а также маслин или, как в данном случае, из отварных каштанов.



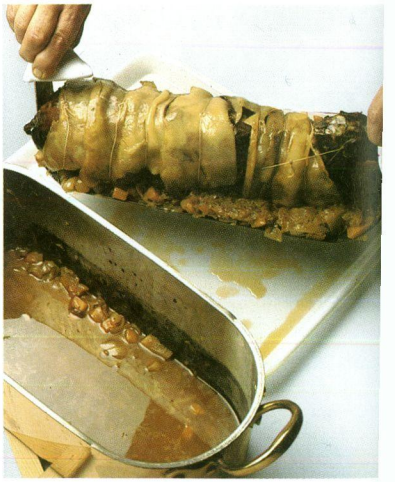
1 **Смешиваем ингредиенты для фарша.** Освежуйте и выпотрошите тушки зайца. Соберите кровь в миску (*с.16*). Мелко порежьте печень, сердце и легкие. Порубите петрушку, свиное сало и трюфели. Истолките гусиную печень. Сложите ингредиенты в большую миску, добавьте сухие травы: тимьян, чабер, майоран и ореган. Соль, мускатный орех, мускатный цвет, а также толченый чеснок смешайте с хлебным мякишем. Добавьте в смесь кровь.



2 **Начиняем фаршем.** Тщательно перемешайте все ингредиенты. Положите тушку на спинку. Заполните фаршем брюшко и грудную полость. Не набивайте слишком плотно, так как во время тушения фарш увеличится в объеме.

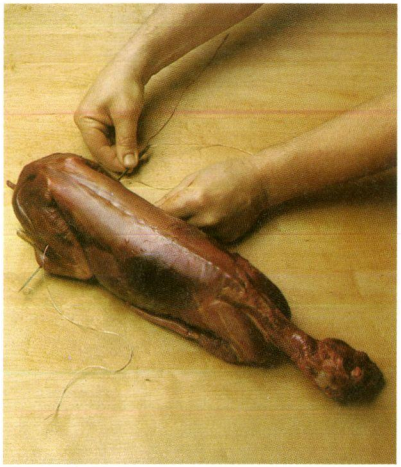
6 **Обертываем ломтиками свиного сала.** Покройте тушку, за исключением головы и задней части, ломтиками свиного сала. Обвяжите тушку нитью, закрепляя ломтики сала. Чтобы лучше укрепить голову зайца, еще раз пропустите иглу с нитью через глазные отверстия, оставив свободными концы нити.

7 **Добавляем ароматизаторы и вино.** Положите зайца на решетку в емкости, подходящей по размеру и форме. Добавьте порезанную морковь и лук, закройте крышкой и поставьте в духовку, прогретую до 220°C. Через 30 минут переставьте кастрюлю на плиту и очистите с помощью белого вина. Долейте жидкость до того уровня, чтобы мясо было погружено в нее на 2,5 см.

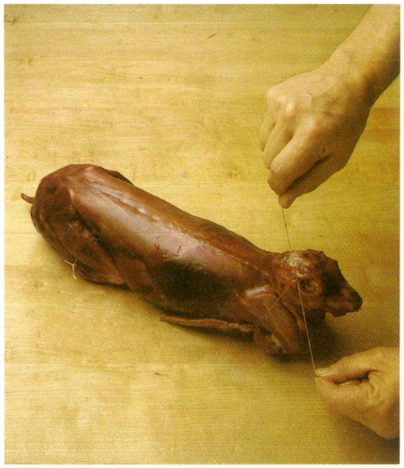


8 **Тушим зайца.** Закройте кастрюлю и поставьте в духовку, прогретую до 230°C. Через 5 минут уменьшите нагрев до 170°C. Отваривайте очищенные от скорлупы и кожицы каштаны (*с.27*) в бульоне из мяса дичи (*с.22*) в течение 40 минут или до тех пор, пока каштаны не станут мягкими. Через 2,5 часа тушения переложите зайца на поднос. Снимите ломтики сала.

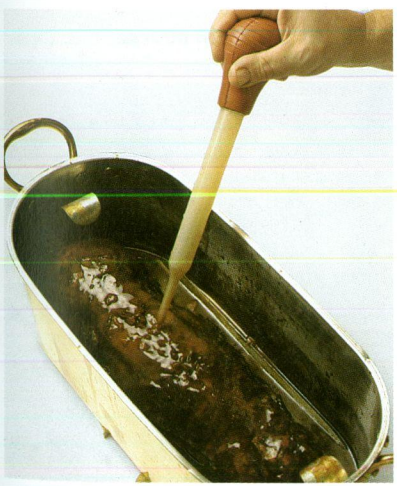
3 **Сшиваем брюшко.** Пропустите иглу с прочной поварской нитью под костями в верхней части окорочков. Соедините их вместе и завяжите нить узлом. Вденьте длинную нить и сшейте брюшко, делая стежки с интервалом в 2,5 см и продевая нить в петлю. По окончании завяжите нить узлом и обрежьте концы.



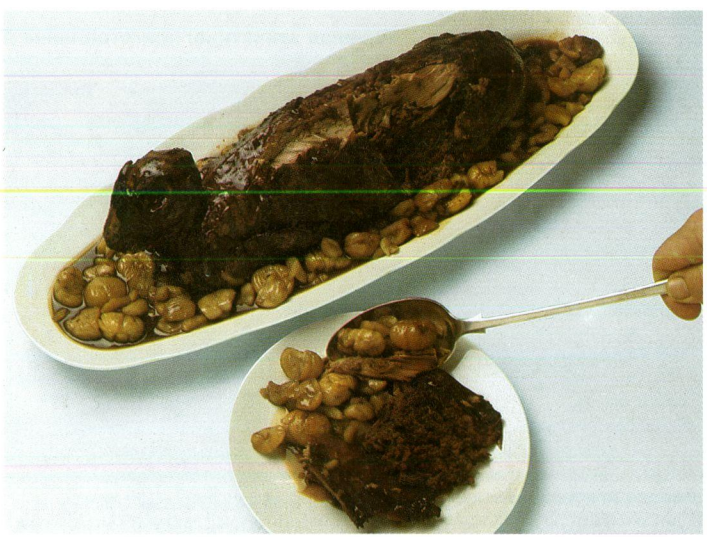
4 **Связываем тушку зайца.** Переверните зайца на брюшко. Разогните локтевые суставы передних лап зайца и прижмите их ближе к тушке. Пропустите иглу с нитью через наиболее толстую часть задних лап и через саму тушку, а затем через нижнюю часть задних лап и также через тушку. Завяжите нить, обрежьте концы.



5 **Поднимаем голову зайца.** Пропустите иглу с нитью через глазные отверстия головы, оставив длинный свободный конец нити. Затем пропустите иглу через передние лапы и саму тушку. Осторожно соедините оба конца нити, в результате чего голова зайца поднимется, а передние лапы прижмутся к тушке. Крепко завяжите нить, обрежьте концы.



9 **Поливаем зайца для образования корочки.** Процедите жидкость, в которой тушилось мясо, через сито над кастрюлей. Потолките и выньте овощи. Снова положите зайца в кастрюлю и, не закрывая крышкой, поставьте в духовку при температуре 230°С. Поместите кастрюлю с процеженной жидкостью на умеренный огонь и снимите жировую пленку (*с.23*). Полейте зайца соусом. Продолжайте поливать при помощи поварской груши.



10 **Сервируем зайца.** Поливайте тушку в течение часа, пока на поверхности мяса не появится блестящая корочка. Выньте решетку с тушкой из кастрюли и положите зайца на продолговатое блюдо. Смешайте сок, которым поливали тушку, с каштановым отваром, положите в смесь каштаны. Полейте полученным соусом зайца. Разложите по тарелкам мясо, отделяя его при помощи ложки, и каштаны с соусом. Также зачерпните ложку фарша.

ДИЧЬ, ТУШЕННАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

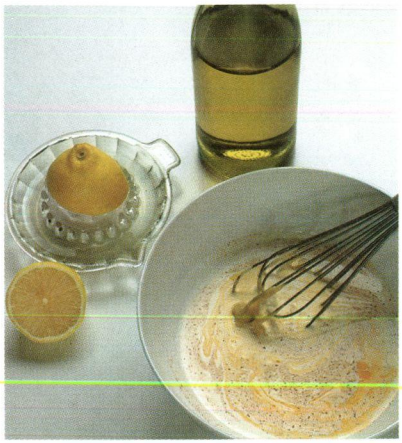
При некоторых способах тушения мясо получает необходимую для приготовления жидкость несколько необычно. В данном случае куски крольчатины (*справа*) тушатся в духовке на открытом блюде и увлажняются при помощи пропитки сливочным соусом (*рецепт на с.138*). Тогда как зайчатина (*внизу*), покрытая овощами и слоем сливочного масла, готовится на плите в герметично закрытой емкости (*рецепт на с.129*). При этом способе плотно закрытая кастрюля препятствует испарению жидкости, и мясо с овощами буквально тушится в собственном соку.

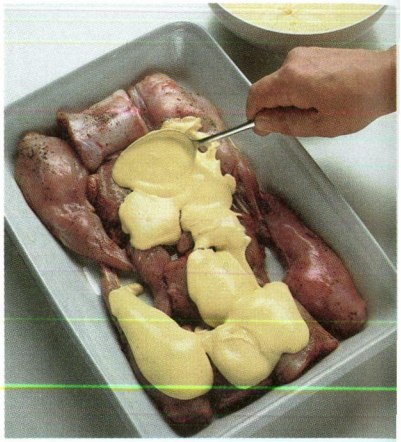
Оба блюда весьма просты в приготовлении. В первом случае куски домашней крольчатины укладываются в один слой на плоское блюдо и поливаются сливками, приправленными горчицей, лимонным соком, белым вином и специями. В процессе приготовления мясо через равные интервалы поливают сливочной смесью, которая впитывает мясной сок и превращается в густой соус с золотистой запеченной корочкой.

По желанию вы можете дополнить блюдо красивым разноцветным гарниром. В данном случае нежные ломтики печени кролика смешаны с зеленым луком, сладким красным перцем и зеленым горошком. Вместо красного перца можно использовать зеленый или добавить другие овощи, такие как артишок, приготовленный способом соте в сливочном масле.

Во втором случае кусочки мяса шпигуют свиным салом (*с.20*) и укладывают в глубокую кастрюлю вместе с овощами, в данном случае — огурцом, салатом-латуком, сельдереем, репчатым луком и репой. Сверху кладут сливочное масло. Кастрюлю плотно закрывают и помещают в бóльшую по размеру емкость, частично заполненную горячей водой, и закрывают крышкой. Во время продолжительного приготовления на медленном огне ингредиенты выделяют сок и, пропитываясь им, тушатся. Этот способ напоминает приготовление на пару и является идеальным не только для мяса зайца, но и для дикого и домашнего кролика, а также старых особей диких птиц. Этим способом нельзя готовить молодых птиц, так как их нежное мясо подсохнет в результате долгой кулинарной обработки.

Кролик в сметане с горчицей

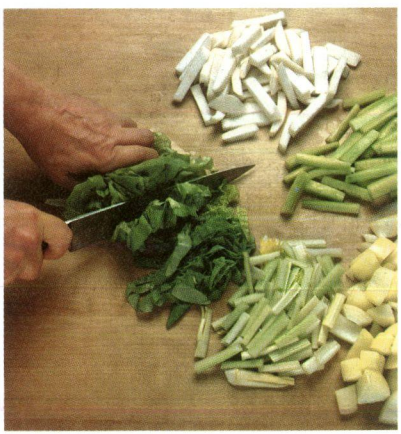


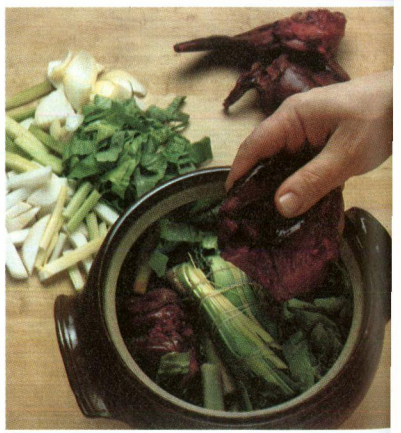


1 **Готовим сливочную смесь.** Смешайте в большой миске густые сливки с горчицей и специями, добавьте щепотку толченого шафрана и красного стручкового перца. Тщательно перемешайте ингредиенты, добавьте процеженный лимонный сок и немного белого вина.

2 **Покрываем мясо.** Порежьте мясо кролика на куски (*с.19*), посолите их и посыпьте сухими травами, в данном случае — тимьяном, сатуреей (чабером), майораном и ореганом. Уложите куски на противень и равномерно покройте сливочной смесью. Поставьте в духовку при температуре 200°C.

Тушеная зайчатина: приготовление в герметично закрытой посуде



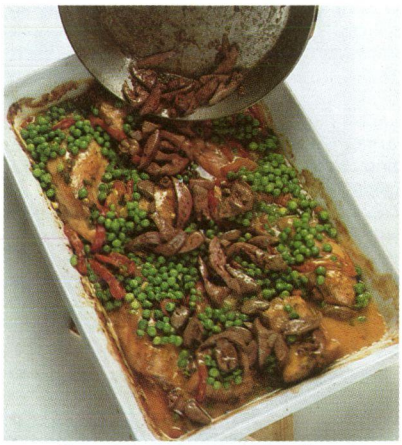


1 **Подготавливаем овощи.** Очистите репу. Очистите огурец, разрежьте его пополам и выньте семена. Нарежьте сельдерей, отделите листья. Нарежьте овощи ломтиками шириной в 1 см и длиной в 5 см. Крупно порежьте лук. Вымойте и высушите листья салата-латука, порежьте их.

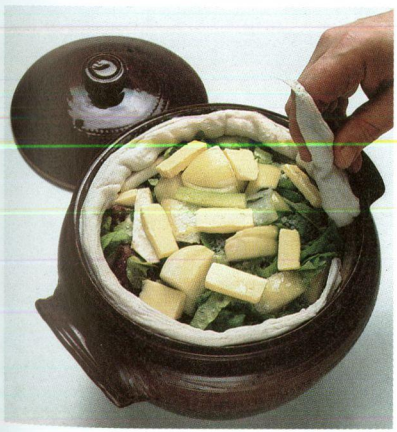
2 **Заполняем кастрюлю.** Разрежьте тушку зайца (*с.19*) и нашпигуйте куски мяса свиным салом, обвалянном в смеси чеснока и мелко порезаной петрушки, потолченной с крупной солью. Уложите в глубокую кастрюлю или глиняный горшок овощи и мясо слоями, первым положив слой овощей и пересыпая каждый слой солью. Когда кастрюля будет почти заполнена, положите приправы (*с.22*), добавьте мясо и сверху уложите оставшиеся овощи.

3 **Поливаем мясо.** Через 20—30 минут полейте мясо 1—2 столовыми ложками сливочной смеси. Уменьшите нагрев до 180°С и тушите еще 30 минут, через каждые 10 минут поливая мясо сливочной смесью. Когда смесь закончится, поливайте мясо жидкостью с противня.

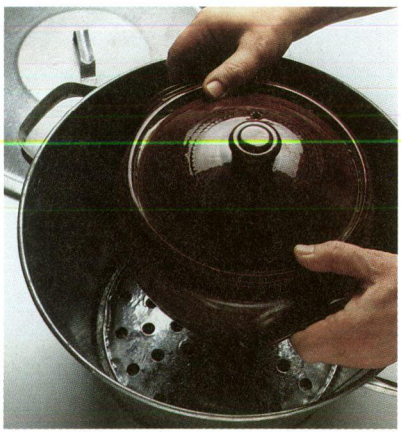
4 **Добавляем гарнир.** Прожарьте на гриле красный сладкий перец, снимите с него кожицу и нарежьте длинными узкими полосками. Мелко нарубите зеленый лук. Поджарьте способом соте овощи в небольшом количестве сливочного масла в течение 1—2 минут и выложите их на мясо. Поставьте противень в духовку еще на 15 минут.



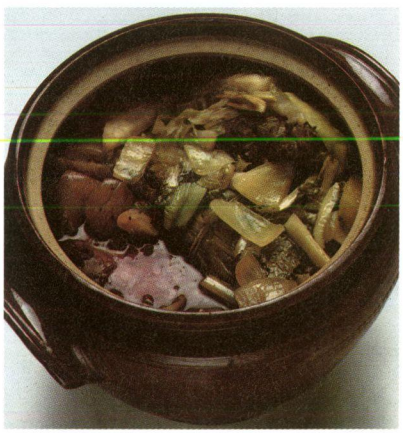
5 **Завершаем приготовление.** Отварите молодой зеленый горошек в течение 3—4 минут, откиньте в сито и выложите в противень с мясом. Нарежьте печень кролика тонкими ломтиками и поджарьте способом соте в сливочном масле около минуты, так чтобы печень оставалась розовой. Гарнируйте мясо ломтиками печени и подавайте блюдо на стол.



3 **Герметично закрываем кастрюлю.** Поверх овощей положите кусочки сливочного масла. Для того чтобы предотвратить испарение во время приготовления, герметично закройте кастрюлю. Для этого пропитайте свернутую жгутом марлю смесью из муки и воды и уложите ее по краю кастрюли. Закройте кастрюлю листом фольги, вырезанной в виде круга, и плотно закройте крышкой.



4 **Тушим мясо.** Поместите кастрюлю на подставку в бóльшей по размеру емкости, налейте в нее на 3/4 горячую воду, закройте крышкой и поставьте на медленный огонь на 5 часов. Если количество воды уменьшится, долейте воду.



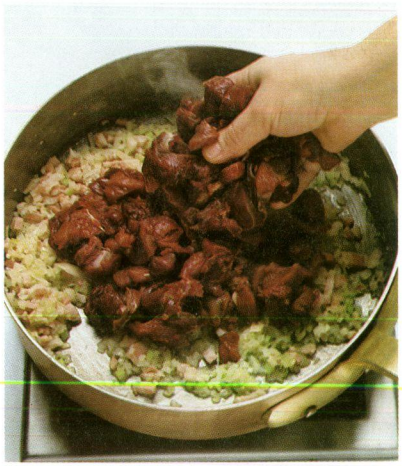
5 **Сервируем тушеную зайчатину.** Выньте кастрюлю из емкости с водой, снимите крышку. Удалите марлю и пучок приправ. Разложите мясо и овощи по тарелкам и гарнируйте отварным картофелем или рисом.

ПРЯНАЯ МЯСНАЯ ПОДЛИВА С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ

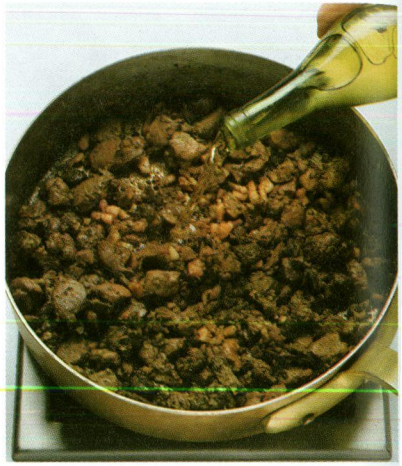
Одним из изысканных вариантов классических тушеных блюд является мелкорубленое мясо дичи и овощи, приготовленное на медленном огне в вине и бульоне. Традиционно его подают с макаронными «ракушками» или лапшой, отварным картофелем или рисом. В данном случае из мяса зайца приготовлен насыщенный ароматный соус (*рецепт на с.124*). Для приготовления этого блюда может быть также использована оленина и дикий кролик. Дикие птицы не подходят в данном случае, так как их мясо высыхает от долгой кулинарной обработки.

Этапы приготовления соуса сходны с основными этапами тушения. Сначала мясо и овощи поджаривают, потом добавляют муку, очищают сковороду, добавляют жидкость в мясо. Для того чтобы соус приобрел нужную консистенцию и аромат, крышку кастрюли следует держать приоткрытой.

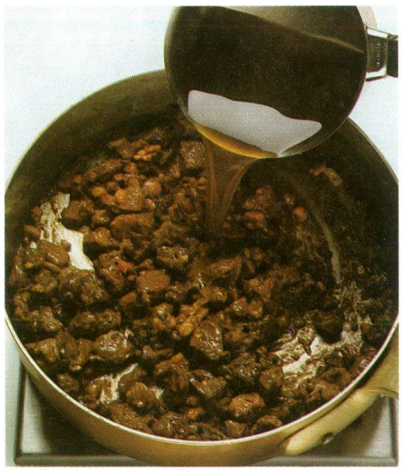
Отдельно готовим домашнюю лапшу (*с.26*). В данном случае тесто нарезано лентами шириной в 1 см.



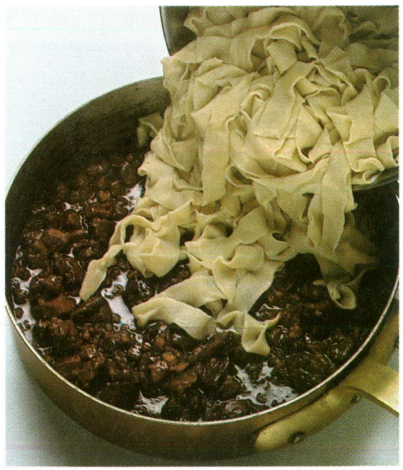
1 **Поджариваем ингредиенты способом соте.** При помощи маленького острого ножа срежьте мясо с лодыжек и спинки зайца. Порежьте мясо кубиками в 2 см. Подогрейте смесь растительного и сливочного масла на медленном огне. Приготовьте соте из кубиков бекона и мелко порежьте сельдерей и лук. Через 20 минут, когда овощи станут мягкими, добавьте мясо.



2 **Очищаем сковороду.** Посолите смесь, бросьте щепотку тимьяна и тщательно перемешайте. Когда мясо обжарится, добавьте горсть муки. Смешайте ингредиенты с мукой. Через 10 минут после того, как мука впитается и слегка подрумянится, очистите сковороду при помощи белого вина. Продолжайте готовить, регулярно помешивая.



3 **Добавляем бульон.** Через 10 минут, когда жидкость уварится наполовину, влейте горячий бульон из мяса дичи (*с.22*). Неплотно прикройте сковороду крышкой и тушите на медленном огне не менее 2 часов, понемногу добавляя жидкость и уваривая смесь до консистенции густого соуса.



4 **Добавляем лапшу.** Налейте в большую кастрюлю воды, посолите и доведите ее до кипения. Бросьте в воду яичную лапшу и варите в течение 2—5 минут — если лапша свежая и 10—12 минут — сухую. Снимите соус с огня. Откиньте лапшу в дуршлаг и выложите в сковороду с мясом и овощами.

5 **Перемешиваем и подаем.** При помощи двух деревянных ложек перемешайте лапшу с соусом и мясом. Добавьте кусочки сливочного масла и натертый сыр пармезан. Снова перемешайте лапшу. Как только масло впитается, разложите лапшу по тарелкам, предварительно прогретым, посыпьте перцем и подавайте к столу.

РУЛЕТ В КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЯХ С ОБИЛЬНОЙ МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

Обыкновенный фарш из мяса дичи может быть приготовлен и подан самым неожиданным и впечатляющим способом. В данном случае фарш, обильно ароматизированный приправами, обернут вокруг колбаски в виде рулета, который, в свою очередь, завернут в капустные листья и приготовлен способом тушения (*рецепт на с.144*). В капустные листья могут быть обернуты и небольшие порции фарша.

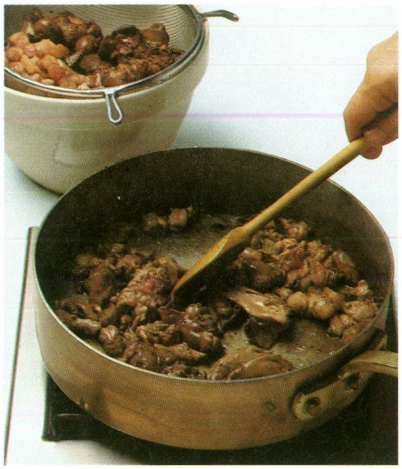
Мясную начинку можно приготовить используя один вид дичи или несколько разных. Однако, какое бы мясо вы не выбрали, обязательно добавьте свиное сало или грудинку, чтобы предотвратить чрезмерное высыхание мяса во время длительной кулинарной обработки.

В данном случае молодая зайчатина порезана и соединена со свиной грудинкой, а также печенью курицы, кролика и зайца. Мясо и потроха поджаривают, а потом смешивают с ароматизаторами: в данном случае — с грибным пюре (*с.25*) и небольшим количеством бренди. Далее массу увлажняют, в данном случае — перечным соусом, и охлаждают. Вы можете измельчить фарш при помощи электрической мясорубки, но для достижения более тонкой и нежной консистенции фарш дополнительно протирают сквозь сито.

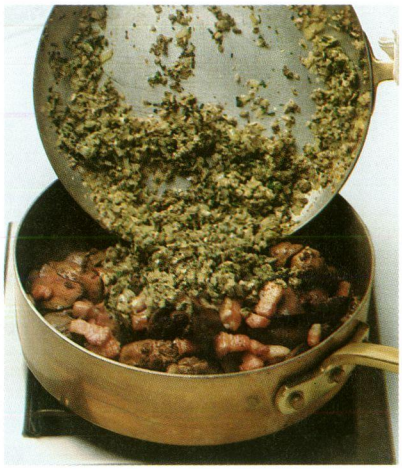
После этого фарш охлаждают, чтобы мясо и жир застыли и не распадались во время приготовления. Рулет делают различными способами. В данном случае свиная колбаска длиной в 30 см служит его сердцевиной. При помощи нее рулет удерживает форму, кроме того, она пропитывает фарш своим собственным ароматным жиром. Рулет заворачивают в слегка отваренные капустные листья и ломтики свиного сала, которые подтаивают во время приготовления и увлажняют мясо. Готовый рулет обертывают в марлю, сложенную в несколько слоев.

Вы можете тушить рулет в бульоне (*с.22*), в данном случае для улучшения вкусовых качеств в бульон добавлены овощи, травы и белое вино. После приготовления бульон процеживают, снимают с него жировую пленку и используют в качестве изысканного соуса.

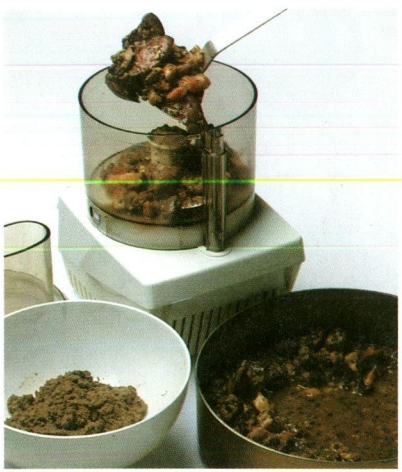
После тушения рулет оставляют на 15 минут для охлаждения и режут большими кусками, гарнируя молодым картофелем и морковью. Тушеные каштаны послужат прекрасным дополнением к этому блюду.



1 **Жарим мясо способом соте.** Положите в сковороду сливочное масло и поджарьте способом соте отваренные (*с.68*) кубики свиной грудинки в сливочном масле в течение нескольких минут. Переложите грудинку в сито, поставленное над миской. В той же сковороде слегка поджарьте печень и выложите ее в сито. Положите на сковороду мясо зайца, очищенное от костей и мелкопорезанное, и также слегка поджарьте.

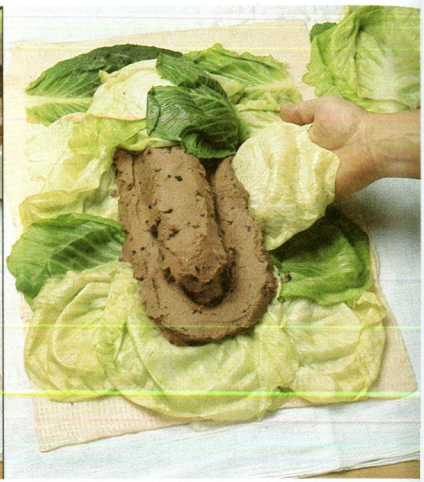


2 **Добавляем грибное пюре.** Переложите грудинку и печень в сковороду и добавьте грибное пюре. Усильте нагрев, влейте в сковороду маленький стакан бренди и очистите при помощи деревянной лопатки дно сковороды. Убавьте огонь и добавьте немного перечного соуса (*с.23*).

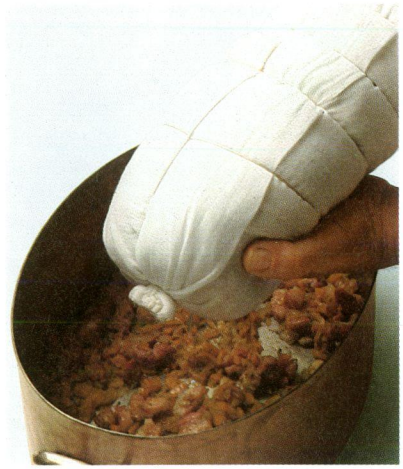


3 **Измельчаем фарш.** Хорошо перемешайте ингредиенты. Протрите массу небольшими порциями при помощи электрического кухонного комбайна. Для достижения более нежной консистенции дополнительно протрите пюре через мелкое сито. Добавьте по вкусу соль, перец и мелкопорезанные трюфели. Закройте пюре полиэтиленовой пленкой и поставьте на 3 часа в холодильник.

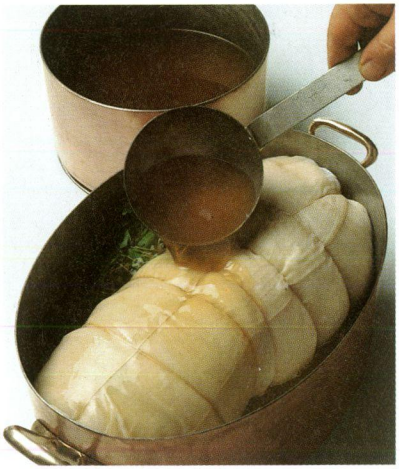
4 **Подготавливаем капусту.** Отварите кочан капусты с вырезанной кочерыжкой в течение 15 минут, промойте под холодной водой и откиньте. Отделите внешние листья, срежьте толстые прожилки у их основания, положите листья на полотенце для просушки. Положите большой пласт или несколько маленьких свежего свиного сала на бóльший по размеру кусок марли, сложенный в 2 слоя. Сверху уложите капустные листья в 3 слоя.



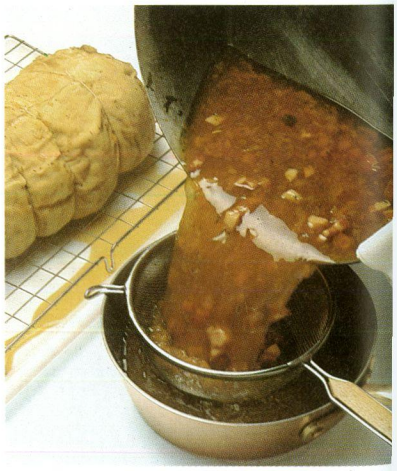
5 **Закатываем рулет.** Оберните свиное сало вокруг рулета и аккуратно подогните с каждого конца в виде свертка. Деревянной лопаткой выложите немного фарша на капустные листья так, чтобы получился прямоугольник толщиной в 2,5 см. С помощью тыльной стороны ложки сделайте небольшое углубление в центре пласта и положите туда колбаску. Сверху уложите фарш и разровняйте его по всей длине колбаски. Один за другим подогните капустные листья.



8 **Укладываем рулет в кастрюлю.** Для того чтобы тушить рулет в минимальном количестве жидкости, возьмите тяжелую кастрюлю овальной формы. Сначала поджарьте в ней способом соте мелконарубленный сельдерей, морковь и лук, а также бланшированную в горячей воде свиную грудинку. Когда овощи станут мягкими, уложите рулет в кастрюлю.



9 **Тушим рулет.** Положите в кастрюлю пучок приправ. Налейте 1/4 литра белого вина и добавьте горячий бульон так, чтобы закрыть рулет на 3/4. Плотно закройте кастрюлю и поставьте ее в духовой шкаф, прогретый до 240°C. Через 30 минут уменьшите нагрев до 115°C и тушите рулет в течение 6—7часов.



10 **Процеживаем сок.** Выньте рулет из кастрюли и положите его на решетку, установленную на подносе. Процедите жидкость, оставшуюся после тушения, через сито над кастрюлей. Потолките овощи в сите. Выньте пучок приправ. Процедите жидкость (*с.23*). Поделите соус на 2 части. Сварите в соусе морковь для гарнира.

6 **Обертываем рулет.** Оберните пласт свиного сала вокруг рулета и аккуратно подогните концы так, чтобы получился сверток. Закатайте рулет в марлю, оставьте концы марли свисающими свободно.

7 **Обвязываем рулет.** Обвяжите рулет нитью с одного конца. Затем продолжите обвязывание, делая петли и продевая в них нить с интервалом примерно в 7,5 см. Завяжите марлю с другого конца, перекиньте нить на противоположную сторону и протяните ее через все петли снизу. Завяжите нить узлом, подрежьте концы нити и марли.

11 **Сервируем рулет.** Срежьте нить и разверните марлю. При помощи двух деревянных лопаток переложите рулет на сервировочное блюдо, полейте соусом. Оставшийся соус подайте отдельно. Гарнируйте рулет отварным молодым картофелем и морковью, посыпьте нарезанной петрушкой. Придерживая вилкой, нарежьте рулет большими кусками.

ОБЪЕДИНЯЕМ АРОМАТЫ МЯСА И ОВОЩЕЙ

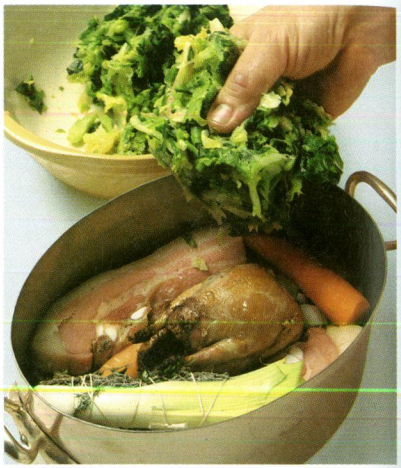
Сравнительно жесткое мясо диких старых птиц можно смягчить с помощью тушения. Долгая кулинарная обработка дичи позволяет также пропитать обильным мясным соком и ароматом все остальные ингредиенты. Этот принцип лежит в основе многих кулинарных рецептов европейской кухни. Согласно традициям, мясо куропатки тушат со свежей капустой, а мясо фазана — с кислой (*рецепты на с.89,90 и 99*).

Крупнолистные овощи, такие как капуста, подходят больше всех остальных, так как они отлично впитывают сок мяса и сами обладают достаточно сильным ароматом. Блюдо можно дополнить свиной грудинкой, а также домашней и чесночной колбаской. В данном случае мясо старой куропатки тушим с белокочанной капустой, морковью, беконом и отварной колбаской.

Перед началом тушения капусту бланшируют в горячей воде и отжимают излишнюю влагу. Кусочки свиной грудинки бланшируют или слегка обваривают, чтобы удалить лишнюю соль. Мясо куропатки перед тушением обжаривают. Поджарки очищают со дна сковороды при помощи белого вина. Полученный сок добавляют в жидкость для тушения, основу которого составляет бульон с приправами. Перед окончанием приготовления в кастрюлю помещают вареную колбаску, которая не нуждается в особо долгом приготовлении.

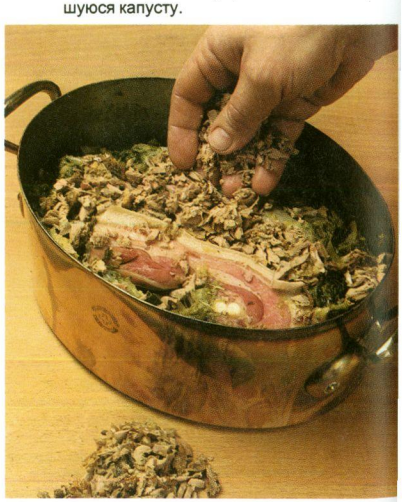
Перед сервировкой мясо тушеной птицы очищают от костей и укладывают в соус. Вы можете дополнить тушеное мясо мясом сочных молодых куропаток, приготовленных на гриле или пожаренных обычным способом (*с.42*). Можно также разрезать тушки пополам и разложить мясо на капустных листьях.

1 **Подготавливаем капусту.** Снимите верхние листья с нескольких кочанов капусты. Разрежьте каждый кочан пополам и удалите кочерыжки. Нашинкуйте капусту лентами шириной в 1 см. Вымойте листья, бланшируйте их в горячей воде в течение 5—10 минут. Откиньте листья, промойте их под холодной водой и отожмите излишнюю влагу.

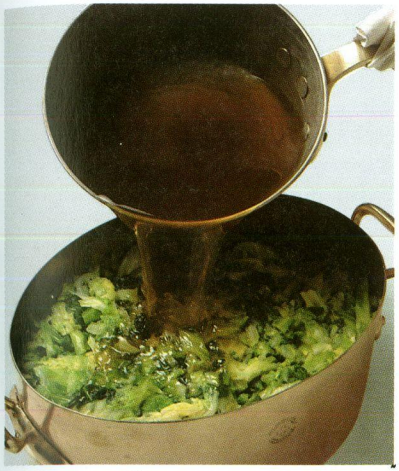


2 **Укладываем ингредиенты.** Свяжите тушку, оберните ее ломтиками свиного сала (*с.14 и 20*) и посолите. Прожарьте тушку в духовке, прогретой до 220°С, в течение 15 минут. Уложите половину порции капусты на дно сотейника, добавьте порезанный лук, положите тушку куропатки. Уложите вокруг бланшированные ломтики свиной грудинки, а также морковь и пучок приправ. Сверху положите оставшуюся капусту.

6 **Вынимаем куропатку.** Через 2,5 часа общего времени тушения выньте из сотейника тушку при помощи длинной вилки. Подержите тушку над сотейником, чтобы жидкость могла стечь. Положите куропатку на блюдо. Уложите в сотейник свиную грудинку и поставьте в духовку, прогретую до 150°С.



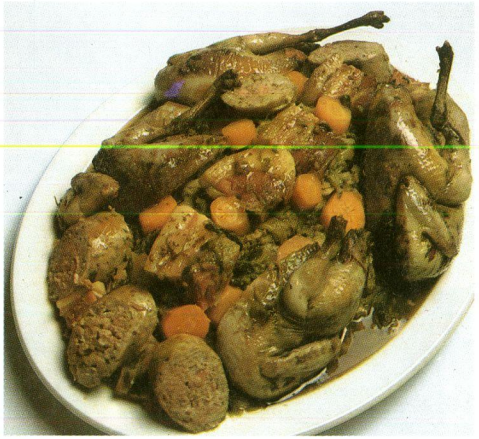
7 **Режем мясо.** Отрежьте окорочка куропатки. Снимите мясо с тушки и окорочков. Мелко порежьте мясо, положите его в сотейник, снова поставьте в духовку при температуре 150°С, чтобы подогреть. Не закрывайте сотейник крышкой. Если соус будет несколько жидким, поставьте кастрюлю, не закрывая крышкой, на плиту и подержите на медленном огне, пока влага не испарится.



3 **Вливаем бульон.** Очистите сковороду при помощи белого вина (*с.23*), вылейте полученный сок в кастрюлю. Добавьте мясной бульон (*с.22*), слегка закрыв им ингредиенты, закройте кастрюлю и тушите мясо и овощи на медленном огне или в духовке, прогретой до 150°С.

4 **Вынимаем свиную грудинку.** Через 1,5 часа грудинка будет готова. Выньте ее при помощи двух деревянных ложек и положите на тарелку. Закройте сотейник и продолжайте тушить мясо и овощи.

5 **Кладем колбаску.** Через 20 минут положите в сотейник колбаску, в данном случае — свиную отварную колбаску весом в 350 г. Проткните в нескольких местах иглой оболочку колбаски перед тем, как положите ее в сотейник. Продолжайте тушить еще 40 минут.



8 **Сервируем тушеную куропатку.** Поджарьте двух молодых куропаток. Уложите капусту и мелкопорезанное мясо на подогретое блюдо. Порежьте грудинку и морковь ломтиками и уложите поверх слоя капусты и мяса. Порежьте колбаску ломтиками. Разломите жареные тушки вдоль и уложите на тарелку вместе с колбасой.

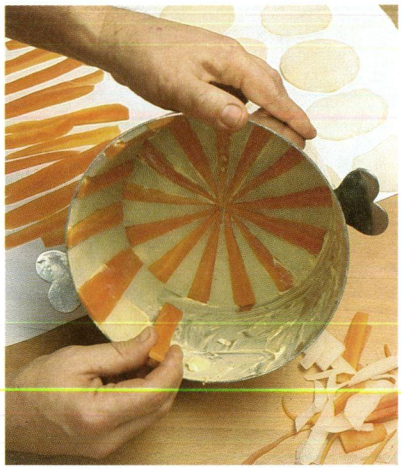
ТУШЕНОЕ МЯСО В ЯРКОМ ОФОРМЛЕНИИ

Тушеная дичь может служить начинкой для пирога или быть подана в оригинальном и красивом оформлении. В данном случае представлено блюдо из тушеной куропатки в декоративной форме из кусочков овощей, известное как шартрез (*рецепты на с.100*).

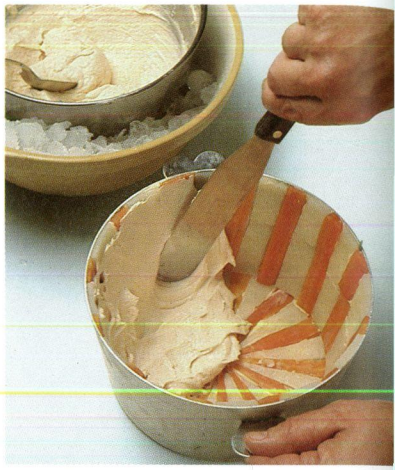
Для того чтобы приготовить начинку, используйте описание на с.84. Шартрез готовят используя капусту, которая хорошо сохраняет форму. После тушения можно очистить мясо от костей и смешать его с овощами или разрезать тушки птиц и уложить их в форму.

Для укладки формы лучше всего подойдут бланшированные корнеплоды, так как они достаточно твердые и хорошо сохраняют цвет и форму. Фарш, которым покрыты кусочки овощей, обогащает вкусовые качества блюда и помогает сохранить форму всей композиции.

Если вы используете целые тушки птиц, не удалив костей, можно отметить место сверху между половинками тушки при помощи овощного ломтика, учитывая это при разрезании формы на части.



1 **Выкладываем форму.** Тонко нарежьте репу и морковь. Отварите овощи в течение 30—40 секунд. Промойте в холодной воде, просушите и порежьте в виде треугольников и овалов. Густо смажьте форму сливочным маслом. Чередуя овощи, выложите дно и боковые стороны формы.



2 **Намазываем сливочным пюре.** Для того чтобы масло застыло и овощи держались более крепко, поставьте форму в холодильник на 30 минут. Приготовьте сливочный фарш, используя курятину (*с.29*). Намажьте пюре слоем в 1 см внутри формы. Поставьте форму в холодильник.

3 **Заполняем форму.** Потушите двух куропаток вместе с капустой, морковью, свиной грудинкой и колбаской (*с.84*) в течение 2 часов. Выньте тушки из кастрюли. Процедите жидкость, в которой тушилось мясо. Потолките в сите капусту для извлечения сока. Сохраните полученный соус. Нарежьте ломтиками морковь, грудинку и колбаску. Разрежьте пополам куропаток. Положите слой капусты на дно формы. Поверх уложите половинки тушек и порезанные ингредиенты. Закончите заполнение формы слоем капусты.

4 **Готовим и подаем.** Положите лист промасленной бумаги поверх формы, поставьте форму в большую кастрюлю. Налейте в кастрюлю горячую воду так, чтобы она на 3—4 см закрывала форму, и поставьте в духовку при температуре 150°С. Через час выньте форму, остудите в течение 10 минут, затем снимите бумагу. Поместите тарелку сверху формы. Переверните одновременно и форму и тарелку. Снимите форму. Гарнируйте стручковой фасолью. Подавайте с соусом.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Куропатка	88
Фазан и тетерев	97
Перепел	102
Бекас и вальдшнеп	109
Дикая утка	113
Лесной голубь	120
Заяц	124
Кролик	137
Оленина	157
Стандартные рецепты	163

Избранные рецепты данной антологии почерпнуты из кулинарных традиций более чем двадцати различных стран и включают разнообразные блюда от простейшего жаркого до самых изысканных блюд, таких, как сливочное пюре из дичи в декоративной форме. Здесь же описаны традиционные блюда, например, пироги с начинкой из дичи, тушеный заяц и колбаски из дичи. Многие рецепты принадлежат перу знаменитых французских кулинаров, начиная от Баптисте Платини Де Кремонн, издавшего свой труд в 1539 году, до современных авторов, таких как Даниель Буше и Фернард Понт. Здесь же представлены кулинарные рецепты других стран — России, Болгарии, Ирландии, Швеции и США. Некоторые из рецептов весьма уникальны, они взяты из книг, принадлежащих частным коллекциям, и никогда прежде не издавались.

Поскольку многие авторы старинных рецептов не указывали количество ингредиентов, время и температуру приготовления, мы решили устранить этот недостаток. Там, где есть необходимость, рецепт предваряет краткое вступление, написанное курсивом. Архаичные выражения заменены на современные. Однако, чтобы как можно лучше передать характерные особенности оригинального рецепта, вносились только самые необходимые изменения. Кулинарные термины и ингредиенты, возможно, незнакомые читателю, объяснены в приложении в конце книги.

Подробное руководство к подготовке и этапам приготовления опущены, так как они объяснены на с. 12—21. Практически вся дичь должна быть подготовлена и подвергнута кулинарной обработке, как показано на этих страницах.

Для того чтобы было удобнее пользоваться книгой, рецепты объединены в категории в зависимости от вида дичи. Способы приготовления бульонов, соусов, а также традиционных гарниров в виде черносмородинового желе, лапши или клецек даны в конце антологии. В рецепты также включены некоторые советы по сервировке готового блюда.

Описание каждого рецепта предваряет список ингредиентов, в начале которого стоит название определенного вида дикого животного или птицы, а потом перечислены все остальные составляющие в порядке их использования с указанием количества и веса.

КУРОПАТКА

КРАСНОЛАПАЯ КУРОПАТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕЧЕНЬЮ И ТРЮФЕЛЯМИ

Perdreaux Rouges Belle Toulousaine

Способ приготовления печеночного фарша описан на с. 28, а приготовление жареной картофельной соломки на с. 25.

На 8 порций

Молодые краснолапые куропатки, выпотрошенные, с вынутой печенью	8
Сливочное масло	200 г
Куриная печень	400 г
Мелконарезанный лук-шалот	2
Бренди	2 ст. л.
Соль и перец	
Гусиная печень	150 г
Маленькие трюфели	8
Пласты свиного сала	8
Бульон из телятины или из мяса дичи (*с. 163—164*)	200 мл
Кусочки поджаренного хлеба (*с. 26*)	8
Кресс-салат	60 г
Картофельная соломка	1 кг

Приготовьте печеночный фарш, используя 125 г сливочного масла, печень куропатки и курицы, измельченный лук-шалот, 3 столовых ложки бренди, соль и перец. Добавьте гусиную печень и оставшийся бренди. Растопите 30 г сливочного масла в кастрюльке, добавьте трюфели и тушите на медленном огне в течение 10 минут.

Начините куропаток печеночным фаршем, вкладывая в середину по одному трюфелю. Растопите оставшееся сливочное масло. Жарьте связанных и покрытых ломтиками свиного сала куропаток в духовке, прогретой до 230°С, в течение 15 минут, поливая их каждые 5 минут растопленным маслом. Очистите сковороду при помощи бульона.

Уложите ломтики поджаренного хлеба на большое сервировочное блюдо. Развяжите тушки птиц и уложите их на кусочки хлеба. Полейте соком, оставшимся после жарения. Разделите кресс-салат на две части и уложите его на противоположных концах блюда. Снимите жир с соуса и подайте его вместе с жареной картофельной соломкой.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES,
ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE

КУРОПАТКА В «СВЕРТКЕ»

Perdreau en Papillotes

На 2 порции

Молодая куропатка, разрезанная пополам	1
Сливочное масло	1 ст. л.
Соль и свежемолотый черный перец	1 ст. л.
Душистые травы	1 ст. л.
Натертая цедра апельсина или лимона	1 ст. л.
Ломтики свежего бекона	2

Растопите сливочное масло в сковороде и поджарьте два куска куропатки в течение 8—10 минут. Выньте, посолите их, поперчите, посыпьте травами и кусочками апельсиновой или лимонной кожуры. Дайте мясу остыть.

Подготовьте пергаментную бумагу для каждой половинки тушки, предварительно пропитайте ее сливочным или растительным маслом. Положите ломтики бекона на каждую половинку бумаги, а сверху них — половинки куропаток. Заверните края бумаги так, чтобы они соединились, и подверните их вниз, герметично закрывая сверток. Положите оба свертка на решетку в прогретой до 190°С духовке и жарьте 10—15 минут, пока мясо не станет мягким.

ELIZABETH DAVID
FRENCH COUNTRY COOKING

КУРОПАТКА ПО-КАТАЛАНСКИ

Perdrix Apprêtees à la Catalane

Этот рецепт взять из первой напечатанной кулинарной книги, опубликованной в 1474 году.

На 4 порции

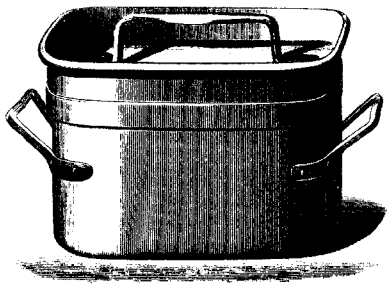
Куропатки, выпотрошенные, связанные и покрытые ломтиками сала	2
Соль крупного помола	
Ягоды можжевельника	2
Ягоды гвоздичного дерева	2
Черный перец в зернах	3
Гвоздичное зерно	1
Процеженный сок двух лимонов или двух севильских апельсинов	

Положите куропаток на сковороду и жарьте их в прогретой до 230°С духовке в течение 15 минут. Выньте и снимите ломтики сала. Соберите сок, оставшийся после жарения. Отрежьте окорочка и ножки птицы, разрежьте куропаток пополам и положите куски мяса в чугунную кастрюлю. Растолките щепотку соли со специями и смешайте все с лимон-

ным или апельсиновым соком. Полейте этим соком куски куропатки, смачивая грудки внутри и снаружи.

Закройте кастрюлю и поставьте в прогретую до 230°С духовку на 5 минут. Если мясо куропаток молодое и мягкое, его можно сразу же подавать. Если же это старая куропатка, уменьшите температуру до 180°С и запекайте еще 30 минут, время от времени поливая соком.

BAPTISTE PLATINE DE CRÉMONNE
LE LIVRE DE L'HONNESTE VOLUPTÉ



КУРОПАТКА ПО-АНГЛИЙСКИ

Perdreau à l'Anglaise

Для приготовления соуса ремолад смешайте 3—4 желтка с солью и перцем, добавьте 1 чайную ложку уксуса и 2 чайные ложки горчицы. Постепенно влейте 0,5 литра оливкового масла, непрерывно помешивая. Когда масса загустеет, добавьте в нее по чайной ложке мелкорубленого лука-шалота, репчатого лука, петрушки и кервеля.

На 4 порции

Молодые куропатки, выпотрошенные, разрезанные не до конца пополам и сплющенные	2
Оливковое масло	80 мл
Соль и перец	2
Раскрошенные лавровые листья	2
Порезанный тимьян	2 ст. л.
Порезанная петрушка	2 ст. л.
Соус ремолад	1/4 л

Пропитайте тушки в течение 2 часов маринадом, состоящим из растительного масла, соли, перца, лавровых листьев, тимьяна и петрушки, 1—2 раза перевернув. Поджарьте птиц в гриле на сильном огне по 5 минут с каждой стороны. Затем уменьшите огонь и жарьте еще 10—15 минут, перевернув тушки 1—2 раза. Подавайте с соусом ремолад.

X.MARCEL BOULESTIN
RECIPES OF BOULESTIN

КУРОПАТКА С КАПУСТОЙ

Perdiu amb Cols

Это блюдо готовится на очень медленном огне в чугунной кастрюле. В Каталонии блюдо готовят в глиняном горшке.

На 4 порции

Куропатки, выпотрошенные, связанные и обернутые ломтиками свиного сала	2
Сало для шпигования	15 г
Мелкорубленые дольки чеснока	3
Мелконарезанная луковица среднего размера	1
Помидоры, очищенные от кожицы и семян, порезанные на части	2
Сосновые орешки	30 г
Мелконарезанная петрушка	1 ст. л.
Соль	
Взбитое яйцо	1
Мука	2 ст. л.
Вода	125 мл
Большой кочан капусты с вынутой кочерыжкой, листьями срезанными и отваренными в течение 10 минут в слегка подсоленной воде, промытыми под холодной водой и просушенными	1
Оливковое масло	80 мл

Положите куропаток в прогретую до 170°С духовку и жарьте их до тех пор, пока они не станут мягкими, примерно в течение 1,5 часа. Удалите жир и нарежьте птиц на 2 или 4 части в зависимости от размера.

Положите сало на сковороду, в которой жарились куропатки, и поставьте ее на средний огонь. Добавьте чеснок и лук. Через 10 минут положите помидоры. Смелите сосновые орешки в ступке вместе с петрушкой и щепоткой соли и также добавьте в сковороду. Готовьте соус в течение 30 минут на медленном огне, потом положите в сковороду мясо и закройте крышкой. Снова поставьте сковороду в духовку при температуре 170°С и готовьте в течение 30 минут.

Пока куропатки жарятся, взбейте яйцо с мукой и водой. Сверните капустные листья в форме трубочек. Разогрейте растительное масло на сковороде. Обмакнув листья в смесь муки и яйца, прожарьте их в масле. Подсушите готовые листья на бумажной салфетке за 15 минут до подачи на стол, положите их в сковороду, в которой жарилось мясо.

IRVING DAVIS
A CATALAN COOKERY BOOK

КУРОПАТКА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Perdreaux en Cocotte à la Provençale

Техника обертывания тушек в виноградные листья описана на с.43. Используйте только молодых куропаток.

На 4 порции

Молодые куропатки, выпотрошенные и связанные	4
Соль и перец	
Виноградные листья	8
Тонкие ломтики свиного сала	8
Сливочное масло	50 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Дольки чеснока	4
Молодые грибы	100 г
Белое вино	200 мл

Посолите и поперчите куропаток изнутри. Заверните каждую птицу в два виноградных листа, затем оберните ломтиками свиного сала. Положите тушки в кастрюлю со сливочным и оливковым маслом, добавьте чеснок. Поджарьте птиц на медленном огне в течение 15 минут, время от времени переворачивая. Выньте тушки из кастрюли.

Положите в кастрюлю грибы, закройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 10 минут. Выньте и отложите их. Налейте в кастрюлю вино и кипятите его при открытой крышке 7—8 минут. Переложите мясо куропатки и грибы в кастрюлю, закройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение трех минут перед подачей на стол.

CÉLINE VENCE
ENCYCLOPÉDIE HACHETTE DE LA CUISINE RÉGIONALE

ТУШЕНЫЕ КУРОПАТКИ С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ

На 6 порций

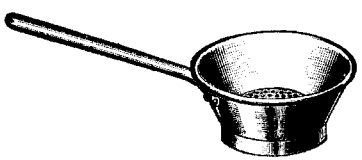
Выпотрошенные и связанные куропатки	3
Соль крупного помола	
Размягченное сливочное масло	75 г
Кочан красной капусты средней величины с вынутой кочерыжкой, нарезанный, бланшированный в горячей воде в течение 1 минуты и высушенный	1
Мелкопорезанная луковица среднего размера	1
Сахар	1 ст. л.
Винный уксус	1 ст. л.
Сухое красное вино	125 мл

Натрите крупной солью тушки куропаток, смажьте их сливочным маслом и положите в кастрюлю из жаропрочного материала. Плотно закройте крышкой и поставьте в духовку, прогретую до 200°С, на 15 минут. Уменьшите нагрев до 180°С и добавьте в кастрюлю воды. Готовьте в течение 30 минут.

Добавьте капусту и лук, подлейте 150 мл воды и тушите, не закрывая крышкой, в течение 30 минут, пока мясо не станет мягким.

Выньте тушки из кастрюли и разрежьте их пополам. Положите куски на подогретое сервировочное блюдо. Снимите жир и вылейте соус в маленькую кастрюльку. Добавьте муки и варите на медленном огне, постоянно помешивая, в течение 5 минут. Добавьте полученную смесь к капусте и жидкости, посолите, положите сахар и влейте уксус по вкусу. Добавьте вино и держите на медленном огне, непрерывно помешивая, пока соус не загустеет. Полейте куропатку соусом с красной капустой. Подайте отварной картофель.

ZOFIA CZERNY
POLISH COOKBOOK



КУРОПАТКА ЗАПЕЧЕННАЯ

Partrijs in de Pot

На 4 порции

2 большие или 4 маленькие куропатки, выпотрошенные и связанные	
Долька чеснока, разрезанная пополам	1
Сливочное масло, половина порции порезана кусочками	125 г
Тонконарезанный картофель	500 г
Тонконарезанная савойская капуста	500 г
Соль и перец	
Натертый мускатный орех	
Молоко	600 мл
Подогретые сливки	0,5 л
Семена фенхеля (сладкого укропа)	
Тимьян	

Возьмите большую кастрюлю из жаропрочного материала. Натрите куропаток чесноком и сливочным маслом (30 г). Положите слоями ломтики картофеля и капусты, пересыпая каждый слой солью, перцем и щепоткой мускатного ореха. Налейте холодного молока. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите молоко до кипения. Снимите с огня и добавьте подогретые сливки, бросьте кусочки сливочного масла, закройте крышкой и запекайте в духовке, прогретой до 190°С, в течение 1 часа 15 минут, непрерывно помешивая.

Посолите куропаток, растопите оставшееся сливочное масло в большой сковороде и жарьте куропаток до золотистого цвета в течение примерно 10 минут. Выньте кастрюлю из духовки и уложите куропаток грудкой вверх поверх овощей. Посыпьте по вкусу фенхелем и тимьяном. Закройте крышкой и готовьте в течение 1 часа 15 минут при той же температуре, поливая птицу соком со сковороды каждые 15 минут. Подавайте в кастрюле из жаростойкого материала.

HUGH JANS
KOKEN EEN KASSEROL

КУРОПАТКА ПО-ВЕНГЕРСКИ

Если бекон будет слишком постным, добавьте 30 г сливочного масла.

На 6 порций

Выпотрошенные и разрезанные пополам куропатки	3
Постный бекон, порезанный кусочками	200 г
Мелкопорезанный лук	2
Мелконарубленные головки чеснока	2
Перец стручковый, паприка	0,5 ч. л.
Тмин	
Соль	
Порезанный картофель	500 г
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и порезанный ломтиками	5
Очищенные от кожуры и семян и порезанные помидоры	250 г
Капуста, порезанная лентами	1 кг
Рис	125 г
Вода	450 мл

Положите бекон в глубокую сковороду и поставьте на медленный огонь. Когда жир растает, добавьте лук и жарьте, пока и бекон и лук не станут прозрачными. Добавьте чеснок, стручковый перец паприку и щепотку тмина. Посолите куропаток и положите их на сковороду. Закройте крышкой и жарьте на очень медленном огне в течение 20 минут. Добавьте картофель, сладкий зеленый перец, помидоры, капусту и рис. Влейте воду, доведите до кипения и закройте сковороду. Затем поместите сковороду в прогретую до 170°C духовку и запекайте в течение 30 минут или до тех пор, пока картофель и рис не станут мягкими.

JÓZSEF VENESZ
HUNGARIAN CUISINE

КУРОПАТКА КАТАЛАНСКАЯ

La Perdrix à la Catalane

Это очень древний рецепт приготовления краснолапой куропатки. Этим же способом может быть приготовлено мясо молодого голубя.

На 2 порции

Молодые краснолапые куропатки, выпотрошенные (печень отложена для приготовления фарша)	2
Ломтики свиного сала	2
Гусиный жир	60 г
Постный свежий окорок, порезанный кусочками	60 г
Дольки чеснока, бланшированные в кипящей воде в течение 2 минут и просушенные	24
Пучок приправ, включающий полоску апельсиновой цедры	1
Сухарные крошки	3 ст. л.
Сухое белое вино	1/4 л
Телячий бульон *(с. 163)*	4 ст. л.
Арманьяк	2 ст. л.
Гренки, зажаренные в гусином жире	8

Печеночный фарш

Истолченная печень куропатки	2
Мелконарезанный постный окорок	60 г
Хлеб со срезанной коркой, намоченный в бульоне и отжатый	30 г
Соль и перец	
Смесь специй	
Истолченные дольки чеснока	2
Арманьяк	2 ст. л.

Хорошо перемешайте ингредиенты для фарша, наполните фаршем тушки птиц, свяжите их и обвяжите ломтиками свиного сала. В кастрюле из жаростойкого материала растопите гусиный жир, добавьте окорок и положите в кастрюлю тушки птиц. Поджарьте в течение 10 минут. Положите чеснок и приправы. Готовьте на медленном огне еще 12 минут. Посыпьте тушки сухарными крошками, смочите вином, бульоном и арманьяком. Закройте кастрюлю и готовьте на медленном огне или в прогретой до 180°C духовке в течение 20 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Выньте приправы и переложите куропаток на подогретое сервировочное блюдо. Посыпьте гренками и полейте соусом.

70 MÉDECINS DE FRANCE
LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

КУРОПАТКИ, СВАРЕННЫЕ В МАРИНАДЕ

Perdiz en Escabeche

Это блюдо популярно в Чили и Перу, его подают в качестве закуски. Маринад подают в виде соуса, а гарниром к мясу служат кусочки лимона и петрушка. В данном рецепте вместо куропатки можно приготовить голубя

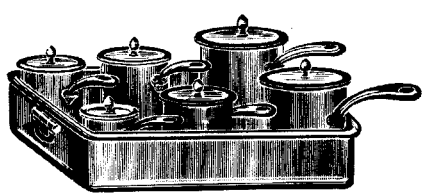
На 4 порции

Куропатки, выпотрошенные и связанные	4
Соль	
Оливковое масло	1/4 л
Луковицы, порезанные кольцами	3
Небольшой корень сельдерея, нарезанный кубиками	1/2
Сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный кубиками	1—2
Истолченная долька чеснока	2
Перец в зернах	2
Ягоды гвоздичного дерева	2
Лавровый лист	2
Сухое белое вино	350 мл
Винный уксус (белое вино)	1/4 л
Вода или бульон (*с. 164*)	1/4 л
Тимьян или орегано	
Красный стручковый перец	

Посыпьте куропаток солью. Разогрейте на среднем огне 4 ст. ложки оливкового масла, поджарьте куропаток в течение 10 минут. Затем положите тушки в огнеупорную глиняную или стеклянную посуду. Сверху посыпьте луком, сельдереем, сладким красным перцем, чесноком, положите перец в зернах, ягоды гвоздичного дерева и лавровые листья. Налейте вина и винного уксуса. Подогрейте оставшееся оливковое масло, а также воду, или бульон в небольшой кастрюльке и варите на сильном огне, пока жидкость на треть не уменьшится. Вылейте ее в утятницу. Жидкость должна едва закрывать мясо. Добавьте щепотку соли, а также щепотку тимьяна или орегано и красный стручковый перец. Закройте утятницу и готовьте на медленном огне в течение 1 часа, пока мясо не станет мягким.

Снимите утятницу с огня и дайте мясу остыть. Оставьте куропаток в маринаде на 1—2 дня в холодильнике.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE



ТУШЕНЫЕ КУРОПАТКА ИЛИ ГОЛУБЬ

Perdreau ou Pigeon à la Catalane

На 4 порции

Куропатки, выпотрошенные и связанные, или выпотрошенный голубь с вынутой печенью	2
Ягоды можжевельника (по желанию)	5—6
Майоран (по желанию)	
Тимьян (по желанию)	
Соль и перец	
Окорок порезанный (по желанию)	30 г
Ломтики свиного сала для обертывания	2
Свиное сало	30 г
Дольки чеснока	30
Сухое белое вино	150 мл
Тонконарезанные лимоны	2
Ломтики подсушенного хлеба	4
Фарш печеночный (*с. 166*), приготовленный из печени диких птиц с добавлением печени утки или гуся	175 г

Если вы готовите мясо голубя, начините тушки ягодами можжевельника, щепоткой майорана, тимьяна, соли и перца, а также кусочками окорока. Затем свяжите птиц и покройте грудки ломтиками свиного сала. Куропаток следует поперчить и посолить внутри и снаружи, после всего завернуть в ломтики свиного сала. Растопите сало на сковороде и жарьте птиц в течение 15 минут, пока они не подрумянятся. Бланшируйте чеснок около 15 минут, откиньте, соберите воду и приготовьте пюре. Влейте воду в пюре, непрерывно помешивая. Оставьте в запасе не менее 4 ложек воды для добавления в пюре при необходимости. Посолите и поперчите чесночное пюре и сохраняйте его теплым.

Выньте тушки из сковороды. Очистите сковороду при помощи вина. Добавьте в нее чесночное пюре и кусочки лимона и положите поверх тушки птиц. Доведите жидкость до кипения и закройте сковороду. Если это мясо молодых птиц, готовьте его на среднем огне около 10 минут, перевернув 1 раз. Если тушки большие, но мясо все-таки мягкое, готовьте его в течение 20 минут. Если мясо жесткое, его следует готовить от 30 до 45 минут. Если птицы тушатся более 10 минут, необходимо добавить воду, в которой бланшировался чеснок, и белое вино, чтобы соус не стал слишком густым.

Когда мясо будет готово, снимите ломтики сала и развяжите тушки. Разрежьте их пополам. Намажьте кусочки хлеба печеночным фаршем и поместите их в гриль на 1 минуту. Разложите кусочки хлеба на сервировочном блюде, сверху положите птиц. Налейте соус в соусник.

ALBIN MARTY
FOURMIGUETTO: SOUVENIRS, CONTES ET RECETTES DU LANGUEDOC

КУРОПАТКА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Embeurée de Perdrix

На 4 порции

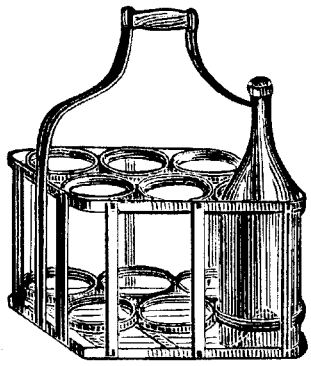
Куропатка, разрезанная на две части или четыре, если тушка очень большая	1
Сливочное масло	15 г
Ломтики бекона, нарезанные узкими полосками	125 г
Тонкие колбаски, порезанные ломтиками	4
Мука	4 ст. л.
Куриный бульон (*с. 163*)	200 мл
Морковь, порезанная тонкими ломтиками	1
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	1
Натертый мускатный орех	
Соль и перец	
Кочан капусты средней величины с вырезанной кочерыжкой, отваренный в подсоленной воде в течение 10 минут, промытый под холодной водой и высушенный	1

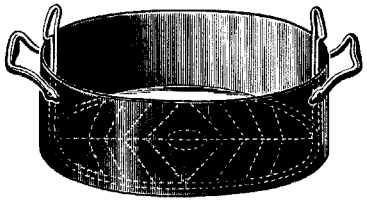
Растопите сливочное масло на сковороде и слегка поджарьте куропаток с беконом и колбасками в течение 15 минут, пока мясо не покроется золотисто-коричневой корочкой. Выложите мясо, бекон и колбаски из сковороды. Добавьте в сковороду муку, хорошо перемешайте ее с жиром, влейте бульон, положите морковь, веточку тимьяна, лавровый лист, щепотку молотого мускатного ореха, соль и перец.

Вновь положите куропатку, бекон и сосиски на сковороду и уложите вокруг капусту. Закройте сковороду крышкой и тушите на медленном огне 2 часа или пока куропатка не станет мягкой.

Выложите куропатку, бекон и колбаски на нагретое сервировочное блюдо. Снимите жир с соуса и полейте соусом содержимое блюда.

HENRY CLOS-JOUVE AND GEORGES PRADE
ALEX HUMBERT 20 ANS AUX FOURNEAUX CHEZ MAXIM'S





КУРОПАТКИ ЛА-МАНШ

Perdices a la Manchega

Тарелка с водой, поставленная поверх закрытой крышкой кастрюли, охлаждает крышку, и пар, сгущаясь, не выходит наружу, позволяя мясу готовиться в небольшом количестве воды.

На 4 порции

Куропатки выпотрошенные	4
Красное вино	1/4 л
Оливковое масло	1 ст. л.
Сырой бекон с прослойкой, порезанный	30 г
Долька чеснока	1
Пучок приправ, включающий 2 зерна гвоздики и палочку корицы длиной 2,5 см	1
Окорок, порезанный кубиками	100 г
Перец в зернах	8
Соль	
Кусочки жареного хлеба (*с. 26*)	2

Маринуйте куропаток в вине в течение 30 минут. Прогрейте оливковое масло в сковороде и приготовьте соте из бекона и чеснока. Через 10 минут выньте куропаток из маринада и положите их на сковороду. Равномерно поджарьте их, добавьте приправы, окорок и перец в зернах, влейте 2 ст. ложки вина, в котором мариновалось мясо.

Подержите на огне 5—6 минут, посолите и уменьшите нагрев. Закройте сковороду вощеной бумагой или алюминиевой фольгой и поставьте сверху тарелку с теплой водой. Продолжайте готовить на очень медленном огне примерно 1,5 часа, дважды перевернув куропаток.

Когда мясо станет мягким, выньте куропаток из сковороды и уложите на нагретое сервировочное блюдо, вокруг положите нарезанный окорок. Выньте приправы, процедите бульон, подогрейте его и полейте им куропаток. Разложите кусочки поджаренного хлеба вокруг блюда и сразу же подавайте на стол.

ANA MARIA CALERA
COCINA CASTELLANA

КУРОПАТКА ДЖИУЛА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Джиула — сухая, копченая свиная колбаса. Если такой нет, можно использовать любую другую, желательно острую.

На 10 порций

Выпотрошенные связанные куропатки, нашпигованные свиным салом (90 г)	5
Соль	
Свиное сало	90 г
Сырой бекон с прослойкой, мелкопорубленный	30 г
Мелкопорубленный лук	60 г
Бежевая чечевица или чечевица-пью, вымоченная в холодной воде в течение 1 часа и просушенная	500 г
Натертая цедра лимона	1 ч. л.
Лавровый лист	1
Колбаска джиула	200 г
Бульон (*с. 164*) или вода	1/2 л
Мука	30 г
Сметана	150 мл

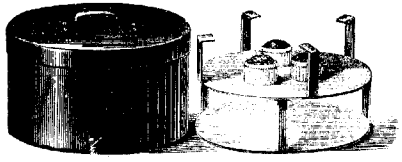
Посыпьте куропаток солью. Растопите свиное сало в большой тяжелой сковороде и жарьте куропаток до золотистого цвета в течение 15 минут. Переложите в маленькую сковороду свиное сало и поджарьте бекон с луком до золотисто-коричневого цвета.

Положите чечевицу вместе с кожурой лимона и лавровым листом в кастрюлю. Добавьте куропаток, колбаску, жареный бекон и лук и налейте бульона или воды. Закройте кастрюлю и поставьте ее в прогретую до 170°C духовку. Тушите до полной готовности мяса, примерно 1,5 часа.

Выньте куропаток и колбаску из кастрюли и отложите их. Подогрейте сало, оставшееся в большой сковороде, и смешайте его с мукой. Жарьте, помешивая, пока масса не станет однородной, затем добавьте ее в смесь чечевицы и подержите на среднем огне, помешивая. Добавьте сметану и доведите жидкость до кипения.

Разрежьте на части куропаток и порежьте колбаску тонкими ломтиками. Выложите чечевичную массу в глубокое сервировочное блюдо, сверху уложите кусочки куропатки, гарнируйте блюдо ломтиками колбаски джиула.

JÓSZEF VENESZ
HUNGARIAN CULINARY ART



ПИРОГ С КУРОПАТКОЙ И ЦИКОРИЕМ

Обычай шпиговать мясо был очень популярен в средневековой Британии и сохранился вплоть до XVIII века, когда была опубликована книга, из которой взят этот рецепт. Мясо в этом случае нашпиговано лишь для декоративного эффекта и в целом необязательно.

На 4 порции

Куропатки, выпотрошенные, связанные с вынутой печенью	2
Бекон с прослойкой, половина порции мелко порублена, половина порезана ломтиками	250 г
Зеленый лук, мелконарубленный	1
Петрушка, мелконарубленная	2 ст. л.
Большой гриб, мелконарубленный	1
Песочное тесто (*с. 167*)	500 г
Соль и перец	
Цикорий, тщательно раздробленный	1
Бульон из мяса дичи (*с. 164*)	150 мл
Телячий бульон, доведенный до консистенции сиропа (*с. 163*)	150 мл
Мелконарезанный лук-шалот	1
Сок одного апельсина, процеженный	
Сок одного лимона, процеженный	

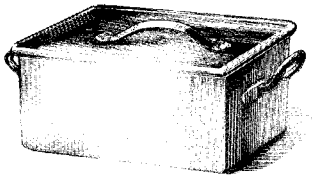
Нашпигуйте птиц измельченным беконом (60 г). Приготовьте фарш, для этого растолките печень и смешайте с остатками мелконарезанного бекона, зеленым луком, петрушкой и грибами. Начините птиц фаршем.

Раскатайте половину теста. Положите на тесто птиц, посолите, поперчите и закройте сверху ломтиками бекона. Раскатайте оставшееся тесто и закройте им пирог. Выпекайте пирог в прогретой до 180°C духовке в течение 2 часов или до тех пор, пока верхняя корочка не станет хрустящей, а мясо мягким. Если корочка поджаривается слишком быстро, накройте ее увлажненной жиронепроницаемой бумагой.

Прокипятите цикорий на медленном огне в течение 10 минут, затем добавьте телячий бульон, соль, перец и лук-шалот. Перемешайте готовый соус.

Когда пирог будет готов, откройте «крышку» и снимите ломтики бекона. Снова закройте «крышкой» и сохраняйте пирог теплым. Подогрейте соус и добавьте в него апельсиновый или лимонный сок. Сервируя, нарежьте пирог кусками и полейте каждую порцию соусом.

WILLIAM VERRAL
A COMPLETE SYSTEM OF COOKERY



ХОЛОДНЫЙ ПИРОГ С КУРОПАТКОЙ

Pâté de Perdris Froid

Технология надрезания и сплющивания птиц описана на с. 14. Используйте для этого рецепта мясо старых птиц.

На 4 порции

Куропатки, выпотрошенные и разрезанные пополам, половинки сплющены	2
Свиное сало	175 г
Песочное тесто (*с. 167*)	500 г
Ломтики свиного сала для обертывания	2
Сливочное масло	30 г
Грибы, измельченные	60 г
Зеленый лук, измельченный	1
Петрушка, измельченная	2 ст. л.
Веточка тимьяна, измельченная	1
Соль	
Смесь специй	0,5 ч. л.
Говяжий костный мозг, измельченный	0,5 ст. л.

Для маринада

Душистые травы	2 ст. л.
Долька чеснока, растолченная	1
Бренди	1 ст. л.

Пропитайте свиное сало маринадом в течение 24 часов. Раскатайте половину теста, выложите его в большую форму и уложите на него ломтики свиного сала. Смешайте все ингредиенты, за исключением куропаток и сала, и выложите половину полученной массы в форму. Сверху уложите куропаток и покройте их оставшейся смесью. Уложите поверх всего ломтики свиного сала. Раскатайте оставшееся тесто и покройте им пирог. Выпекайте пирог в прогретой до 200°C духовке в течение 10 минут.

Уменьшите нагрев до 150°C и накройте пирог листом фольги или влажной пергаментной бумагой. Выпекайте пирог 3 часа. Снимите фольгу или бумагу за 20 минут до окончания, чтобы пирог подрумянился. Подавайте пирог холодным.

L.S ROBERT
L'ART DE BIEN TRAITER

ПИРОГ ИЗ ДИЧИ

Pie de Gibier en Croûte

Шеф-повар посольства предпочитает разрезать корку пирога на части. Перед подачей на стол он аккуратно укладывает корку на прежнее место и украшает пирог приготовленной отдельно розочкой. Вместо куропатки вы можете использовать любое другое мясо дичи.

На 8 порций

Куропатки, разрезанные на части, очищенные от костей, печень и кости отложены	2
Сливочное масло	125 г
Мелконарезанный лук-шалот	1,5 ст. л.
Мелконарезанные грибы	250 г
Луковица, порезанная квадратиками	1
Лук-порей	2
Морковь	2
Соль и свежемолотый перец	
Ломтики бекона	250 г
Постная говядина	250 г
Окорок или свинина	250 г
Куриная печень	125 г
Тимьян, измельченный	1 ч. л.
Эстрагон, измельченный	1 ч. л.
Цедра 1/2 апельсина, натертая	
Гвоздичные зерна, истолченные	1/2 ч. л.
Сухари	60 г
Яйца, 2 из них сварены вкрутую и нарезаны ломтиками	3
Просеянная мука	125 г
Мадера или вишневый ликер	100 мл
Песочное тесто (*с. 167*)	500 г
Яичный желток, взбитый с 4 ст. ложками молока	1

Растопите 75 г сливочного масла в сковороде и слегка поджарьте кусочки мяса. Выньте и отложите их. Добавьте еще 30 г сливочного масла и жарьте лук-шалот, пока он не станет прозрачным. Выньте и отложите его. В том же самом жире поджарьте грибы до появления сока.

Сложите в кастрюлю кости куропатки вместе с луком, луком-пореем, морковью, залейте водой и накройте крышкой. Посолите и поперчите, доведите до кипения, сварите бульон. Вам понадобится 3/4 литра. Выложите в овальную форму для пирога длиной 25 см половину порции ломтиков бекона. Оставшийся бекон пропустите через мясорубку вместе с говядиной, окороком или свининой и 250 г печени куропатки и курицы. Выложите полученную массу в миску и смешайте с жареным луком-шалотом, травами, кожурой апельсина, солью, перцем и другими специями. Добавьте сухари и сырое яйцо. Тщательно перемешайте. Если масса

окажется слишком густой, добавьте немного бульона. Разделите массу на 16 частей, обваляйте каждый шарик в муке и слегка прожарьте в оставшемся сливочном масле до коричневого цвета.

Уложите кусочки дичи на ломтики свиного сала, посолите и посыпьте свежемолотым перцем, а также измельченной петрушкой. Добавьте крутое яйцо, нарезанное ломтиками, сверху уложите слой жарены грибов, а поверх них — шарики из фарша. Чередуйте слои начинки, пока блюдо не заполнится. Затем налейте мадеру или вишневый ликер, а также бульон, так чтобы блюдо было заполнено на 3/4. Закройте пирог фольгой и выпекайте в прогретой до 190°C духовке в течение 45 минут или 1 часа. Выньте пирог из духовки, разверните его и отставьте остывать. Если жидкость испарилась, добавьте бульон.

Раскатайте тесто и используйте его в качестве крышки. Смажьте пласт яйцом и поместите пирог в прогретую до 230°C духовку и выпекайте 15—20 минут, пока корочка не приобретет золотистый цвет.

MARY HENDERSON
MARY HENDERSON'S PARIS EMBASSY COOKBOOK

КРЕМ ИЗ МЯСА КУРОПАТКИ

Créme de Perdreau

Технология зажаривания куропатки описана на с. 42.

Куропатки, зажаренные с извлеченными костями	2
Сливочное масло	30 г
Гусиная печень	60 г
Соус «Бархатный» (*с. 164*)	3 ст. л.
Яичные желтки, слегка взбитые	10
Яйцо, слегка взбитое	1
Густые сливки	30 мл
Бульон из мяса дичи (*с. 164*), приготовленный на костях куропатки	300 мл

Истолките мясо куропатки со сливочным маслом, гусиной печенью и «Бархатным» соусом, пропустите массу через сито. Добавьте яичные желтки, сырое яйцо, сливки и бульон, тщательно размешайте. Вылейте полученную массу в смазанную маслом форму.

Налейте в кастрюлю воду, доведите ее до кипения, уменьшите нагрев и опустите форму в кастрюлю так, чтобы вода доходила лишь до половины формы. Закройте кастрюлю и варите массу из мяса куропатки в течение 40 минут. Потом выньте форму, переверните ее на блюдо и подавайте.

CHARLES RANHOFER
THE EPICUREAN

КОТЛЕТЫ ИЗ КУРОПАТКИ

Crépinettes de Perdreaux

Технология использования жировой оболочки описана на с. 20.

На 4 порции

Молодые куропатки, кости вынуты, мясо мелко нарублено	2
Колбасный фарш	200 г
Свиное сало, порезанное кубиками	200 г
Гусиная печень, порезанная кубиками	200 г
Трюфель, нарезанный тонкими ломтиками	1
Соль и перец	
Натертый мускатный орех или смесь специй	
Бренди	200 мл
Свиная жировая оболочка	350 г
Сухари	90 г
Растопленного сливочного масла или оливкового масла	100 г 4 ст. л.

Смешайте мясо куропатки с колбасным фаршем, свиным салом, гусиной печенью, трюфелем и щепотками соли, перца, дробленого мускатного ореха или смеси специй. Смочите массу бренди. Тщательно перемешайте и разделите массу на 12 шариков весом по 75 г. Придайте шарикам форму овалов. Расстелите жировую оболочку, разрежьте ее на 12 частей и оберните каждую лепешку кусочком оболочки. Слегка обваляйте лепешки в сухарях. Разогрейте сливочное или оливковое масло на сковороде и готовьте лепешки способом соте на среднем огне по 7 минут с каждой стороны или обильно смочите их растопленным сливочным или оливковым маслом и поместите в гриль на 5 минут. Сервируйте лепешки с вареной чечевицей.

LE GIBIER

ЖЕЛЕ «ПОДЕСПАНЬ»

На 4 порции

Куропатка, выпотрошенная, зажаренная, кожица снята, кости удалены	1
Фисташки бланшированные	60 г
Бульон из мяса дичи (*с. 164*)	150 мл
Яичные желтки	4
Телячий бульон (*с. 163*)	4 ст. л.

Истолките в ступке мясо куропатки и фисташки. Поставьте бульон из дичи на сильный огонь, уварите его на 2/3, смешайте с мясом, яичными желтками и говяжьим бульоном.

Процедите смесь через сито, приготовьте пюре. Налейте половину кастрюли горячей воды и поместите ее в миску для пудинга. Влейте в миску пюре, закройте крышкой и готовьте на пару в течение 1 часа. Остудите массу и подавайте к столу, когда она приобретет желеобразную консистенцию.

VINCENT LA CHAPELLE
THE MODERN COOKING

ФАЗАН И ТЕТЕРЕВ

ФАЗАН ПО-ГРУЗИНСКИ

Faisan à la Géorgienne

Технология тушения фазана описана на с. 60. Тушку можно завернуть в марлю, чтобы не повредить верхний слой кожи во время приготовления. Вино «Малмси» — разновидность мадеры. После того, как мясо подрумянится, фазана поливают соусом, снова ставят в духовку и регулярно поливают соусом еще в течение 15 минут для образования корочки.

На 4 порции

Молодой фазан, выпотрошенный, связанный и покрытый ломтиками свиного сала	1
Грецкие орехи, очищенные	30
Сок трех апельсинов, процеженный	
Виноградный сок, процеженный	750 г
Малмси	200 мл
Крепкий зеленый чай, процеженный	200 мл
Сливочное масло	40 г
Соль и перец	
Бульон из мяса дичи (*с. 164*)	100 мл

Положите фазана и грецкие орехи в кастрюлю из жаростойкого материала. Влейте апельсиновый и виноградный сок, а также вино и зеленый чай. Добавьте сливочное масло, посолите и поперчите. Закройте кастрюлю крышкой и доведите жидкость до кипения. Уменьшите нагрев и тушите еще 45 минут.

Выньте фазана из кастрюли, соберите жидкость, оставшуюся после тушения, и грецкие орехи. Снимите ломтики сала и развяжите фазана. Положите тушку на сковороду и поместите в духовку, прогретую до 230°С, на 20 минут, чтобы грудки подрумянились. Уложите фазана на сервировочное блюдо, гарнируйте грецкими орехами. Сохраняйте блюдо в тепле.

Вылейте жидкость, оставшуюся после тушения, в кастрюльку, поварите ее и добавьте бульон из мяса дичи. Процедите соус и полейте им фазана.

PROSPER MONTAGNÉ
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

ПОДЛИВА ИЗ ФАЗАНА ПО-БАСКСКИ

Faisán en Puchero

На 4 порции

Фазан, выпотрошенный, связанный и покрытый ломтиками свиного сала	1 (1,2—1,5 кг)
Сухое белое вино	0,5 л
Бульон (*с. 164*)	1 л
Большая головка репчатого лука, нарезанная соломкой	1
Морковь среднего размера, нарезанная соломкой	2
Веточка сельдерея, нарезанная соломкой	1
Пучок приправ	1
Соль и смолотый белый перец	
Сливочное масло	50 г
Мука	1 ст. л.
Сок одного лимона, процеженный	
Яичный желток	1

Подогрейте в сотейнике вино и бульон, добавьте лук, морковь, сельдерей и приправы. Посолите, поперчите и тушите на медленном огне в течение 30 минут. Снимите с поверхности накипь, положите в сотейник фазана, закройте крышкой и тушите на медленном огне 30—40 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким, в зависимости от возраста птицы. Выньте фазана из сотейника и положите на сервировочное блюдо. Сохраняйте мясо теплым. Процедите жидкость, оставшуюся после тушения.

В небольшой кастрюльке растопите сливочное масло и всыпьте муку. Готовьте, помешивая деревянной ложкой в течение 5 минут, затем постепенно влейте массу в процеженную жидкость. Варите, непрерывно помешивая, в течение 30 минут, пока соус не загустеет. Снимите кастрюлю с огня и немного остудите. Взбейте лимонный сок с яичным желтком и добавьте в соус.

Снимите стягивающую нить и ломтики сала с тушки. Разрежьте фазана на куски и полейте их соусом.

ANA MARIA CALERA
365 RECETAS DE COCINA VASCA

ФИЛЕ ФАЗАНА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Faisan en Filets au Jus d'Orange

На 4 порции

1 большой или 2 маленьких фазана, выпотрошенные, кости удалены, мякоть нарезана в виде филе, кости и остатки мяса отложены	
Сливочное масло	60 г
Душистые травы	1 ст. л.
Сухое белое вино	125 мл
Говяжий бульон (*с. 163*)	1/4 л
Соль	1/2 ч. л.
Горошины черного перца	1/2 ч. л.
Сок одного апельсина, процеженный	

Растопите сливочное масло в сотейнике, уложите филе фазана, посыпьте травами и готовьте на медленном огне, пока мясо не станет мягким, примерно 20 минут. Одновременно прожарьте остатки мяса и кости на медленном огне, влив в сковороду белое вино и бульон, а также посыпав мясо солью и перцем. Уварите жидкость наполовину и процедите полученный соус. Вылейте в чистую кастрюлю.

Положите филе фазана в кастрюлю с соусом и подогрейте, не доводя до кипения. Снимите жир, влейте апельсиновый сок и подавайте к столу.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE

ФАЗАН ЭЛЬЗАССКИЙ

Если у вас не оказалось перечной колбаски, можно использовать любую сухую острую свиную колбасу.

На 4 порции

Фазаны, выпотрошенные и связанные	2
Утиный или гусиный жир или сливочное масло	40 г
Кислая капуста, промытая и просушенная	500 г
Бекон с прослойкой, нарезанный на 4 части	250 г
Перечная колбаска длиной 15 см, порезанная кусочками	1
Большая луковица, мелконарубленная	1
Ягоды можжевельника	4
Лавровый лист	1/2
Соль и перец	
Сухое белое вино	1/2 л
Сливочное масло	30 г

Уложите в кастрюлю жир, кислую капусту, бекон, колбаску, лук, ягоды можжевельника, лавровый лист, соль и перец и влейте вино. Закройте кастрюлю и готовьте на медленном огне в течение 30 минут. В сковороде растопите сливочное масло, положите фазана и поджаривайте на медленном огне с двух сторон в течение 30 минут. Переложите тушку в кастрюлю, закройте крышкой и тушите на медленном огне 30 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Развяжите тушку, разрежьте ее пополам и уложите куски в глубокую сервировочную тарелку. В качестве гарнира подайте кислую капусту с приправами, колбаской и беконом.

FOOD AND WINES FROM ALSACE, FRANCE

ФАЗАН-МИДИ

На 6 порций

Большой фазан, выпотрошенный и связанный	1
Оливковое масло	80 мл
Луковицы среднего размера, нарезанные ломтиками	4
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порезанные	6
Сладкий красный перец, очищенный от семян, порезанный большими ломтиками	1
Сладкий зеленый перец, очищенный от семян и порезанный большими ломтиками	1
Кабачки, очищенные от семян и нарезанные толстыми ломтиками	6
Баклажаны, очищенный от семян и нарезанный толстыми ломтиками	2
Огурец, очищенные от семян и нарезанные толстыми ломтиками	1
Морская соль и свежемолотый перец	
Дольки чеснока, растолченные	6
Бульон (*с. 164*) или вода	80 мл

Разогрейте оливковое масло и прожарьте лук на медленном огне до прозрачности в течение 15 минут. Переложите лук в кастрюлю и уложите на него фазана грудкой вниз. Вокруг тушки положите помидоры, перец, кабачки, баклажаны и огурец. Посолите и добавьте чеснок. Налейте в кастрюлю бульона или воды, закройте крышкой и готовьте в прогретой до 150°C духовке в течение 2 часов. Затем снимите крышку и переверните тушку вверх грудкой. Не закрывая крышкой, готовьте в течение 1 часа, до тех пор, пока фазан не будет поджарен со всех сторон, а мясо его достаточно нежно, чтобы брать при помощи ложки.

JULIA DRYSDALE
THE GAME COOKERY BOOK

ФАЗАН С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

Faisan à la Vosgienne

На 4—6 порций

Фазан, выпотрошенный, связанный, покрытый ломтиками свиного сала	1
Гусиный жир	30 г
Большие луковицы, мелконарубленные	2
Квашеная капуста, промытая и отжатая	1 кг
Белое вино	1/4 л
Мадера	1/4 л
Бульон (*с. 164*) несоленый	1/4 л
Соль и перец	
Копченая грудинка с прослойкой, нарезанная полосками	150 г
Вареная колбаса, нарезанная ломтиками	500 г

Растопите половину гусиного жира в сотейнике и слегка поджарьте лук. Добавьте квашеную капусту, белое вино, мадеру и бульон. Бросьте щепотку перца, закройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение часа.

Разогрейте оставшийся гусиный жир в другом сотейнике и слегка подрумяньте тушку фазана на медленном огне. Закройте крышкой и готовьте не менее часа.

Переложите квашеную капусту вместе с остальными компонентами в утятницу или другую жаростойкую посуду. Разрежьте тушку на части и уложите поверх капусты, добавьте бекон и колбасу. Закройте посуду и выпекайте в духовке, прогретой до 190°C, 30—40 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте в утятнице.

LE GILBIER

ФАЗАН С ЗЕЛЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ

Fazant met Groene Appels

На 4 порции

Молодой фазан, выпотрошенный	1
Соль и перец	
Сливочное масло	30 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный кубиками	125 г
Мелконарубленный лук	1/2
Долька чеснока, растолченная	1
Маленькие вареные яблоки с вынутой сердцевиной и нарезанные толстыми ломтиками	4
Французский апельсиновый ликер, куантре	4 ст. л.
Густые сливки	1/4 л

Посолите и поперчите фазана внутри и снаружи и свяжите тушку. В утятнице прогрейте сливочное и оливковое масло, после чего пережарьте бекон с луком и чесноком на среднем огне при закрытой крышке, пока он не станет золотисто-коричневым. Выньте бекон и лук из утятницы и отложите их. Положите в утятницу фазана и тщательно поджарьте птицу со всех сторон на среднем огне, непрерывно поливая соком. Выньте тушку и сохраняйте мясо теплым.

Положите ломтики яблок в утятницу и прожаривайте их на среднем огне до золотистого цвета в течение 2 минут. Выньте их. Снимите образовавшийся жир и добавьте апельсиновый ликер. Переложите фазана в утятницу, рядом положите яблоки, бекон и лук. Закройте крышкой и держите на медленном огне 10 минут. Снимите с огня, влейте сливки, снова закройте и выпекайте в прогретой до 140°C духовке, пока мясо не станет мягким — около 1,5 часа. Снимите стягивающую нить и разрежьте фазана на части. Выложите в чистую нагретую утятницу вместе с беконом.

Приготовьте пюре яблок с соком от жарения, посолите и поперчите по вкусу и прогрейте соус. Полейте соусом мясо.

HUGH JANS
BISTRO KOKEN

ФАЗАН С ИНЖИРОМ

Faisan aux Figues

На 2 порции

Молодой фазан (самка), связанный и покрытый ломтиками свиного сала, кончики крыльев и шея отрезаны и отложены	1
Соль и перец	
Инжир средней величины, очищенный	8
Сливочное масло	100 г
Бульон из мяса дичи (*с. 164*)	200 мл
Густые сливки	1/2 л

Положите на сковороду кончики крыльев и шею фазана, сверху уложите тушку, плотно закройте и готовьте на медленном огне 45 минут. Добавьте соль и перец. Растопите сливочное масло в кастрюльке и тушите инжир на медленном огне 10 минут. Добавьте 2 столовые ложки бульона и тушите еще 15 минут, пока инжир не смягчится. Полейте сливками, снимите с огня и сохраняйте инжир теплым.

Выбросьте крылышки и шейку и уложите фазана на сервировочное блюдо. Сохраняйте мясо горячим. Выньте инжир из соуса и уложите вокруг фазана. Очистите сковороду оставшимся бульоном, уварите жидкость до консистенции сиропа и смешайте ее со сливочным соусом, в котором варился инжир. Полейте полученным соусом фазана и инжир.

HENRY CLOS-JOUVE AND GEORGES PRADE
ALEX HUMBERT: 20 ANS AUX FOURNEAUX CHEZ MAXIM'S

РАГУ ИЗ ФАЗАНА

Техника приготовления рагу описана на с. 56.
Если вы готовите телячий бульон специально для этого рецепта, возьмите 500 г телятины, несколько куриных шеек, а также шейку, голову и потроха фазана.

На 4 порции

Молодой фазан, связанный, посоленный, обернутый ломтиками свиного сала	1
Сливочное масло	75 г
Мука	1 ст. л.
Телячий бульон (*с. 163*)	600 мл
Сухое белое вино	350 мл
Мелконарубленный лук	1 ст. л.
Долька чеснока	1/2
Зерна белого перца, слегка растолченные	4—5
Трюфель, нарезанный крупно	60 г
Соль и перец	
Коньяк	1 ст. л.

Для приготовления «Бархатного» соуса растопите 15 г сливочного масла в кастрюле, добавьте муку и готовьте, непрерывно помешивая деревянной ложкой, 2—3 минуты. Постепенно влейте бульон и продолжайте помешивать, пока жидкость не закипит. Варите на медленном огне 30 минут, снимая жир. В другую кастрюлю влейте вина, положите лук, чеснок, перец в зернах и держите на сильном огне, пока жидкость не уварится до 2—3 ст. ложек. Добавьте полученную жидкость в соус «Бархатный». Если вы используете консервированные трюфели, также вылейте сок из банки в соус.

Положите связанную и обернутую ломтиками свиного сала тушку фазана на маленькую сковороду. Жарьте фазана в прогретой до 230°С духовке в течение 25 минут. Выньте сковородку из духовки, снимите ломтики сала с тушки, отрежьте окорочка и отделите кожицу. Вырежьте грудку и крылья при помощи ножниц. Разрежьте птицу на две части и выньте кость грудины. Снимите кожицу и отложите ее. Аккуратно разрежьте грудку на части и сложите их, а также окорочка на большое глиняное или медное жаропрочное блюдо. Посыпьте мясо кусочками трюфелей и бросьте щепотку перца. Подогрейте коньяк и полейте им мясо. Сохраняйте блюдо теплым в закрытой посуде, пока готовите соус.

Влейте в сковороду белое вино и, помешивая, очистите сковороду, держа ее на сильном огне. Измельчите отложенную кожицу, обрезки мяса и кости, положите все в ступку и истолките. Добавьте эту смесь, а также соус со сковороды в «Бархатный» соус. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 15—20 минут, затем пропустите содержимое через сито, выжимая сок пестиком. Снова доведите соус до кипения и варите на среднем огне, снимая жир, в течение 15 минут, пока соус на треть не уварится. Снова пропустите его через мелкое сито и подогрейте. Снимите сковороду с огня, положите кусочки сливочного масла, полейте фазана и трюфели соусом и сразу же подавайте рагу на стол.

RICHARD OLNEY
THE MENU COOKBOOK

ФАЗАН В ДЕКОРАТИВНОЙ ФОРМЕ

Faisan en Chartreuse

Технология приготовления дичи в форме описана на с. 86, где вместо фазана использованы две куропатки. Чтобы форма была плотнее, слой сливочного пюре может быть добавлен после того, как полоски овощей застыли. После добавления пюре форма снова должна быть охлаждена в течение 20 минут, и только потом добавляем мясо дичи и капусту. Кусочки бекона и колбаска могут быть положены в форму, вместо того чтобы подавать их в качестве гарнира.

На 4 порции

Фазан, связанный и покрытый ломтиками свиного сала	1
Бульон из мяса дичи (*с. 164*)	около 1/4 л
Большой кочан капусты с вынутой кочерыжкой, нарезанный крупно, отваренный в кипящей воде в течение 10 минут, откинутый и отжатый	1
Лук, нарезанный кружочками	1
Морковь, одна нарезана кружками, остальные — полосками 3 см × 5 мм, отваренная в течение 30—40 секунд, откинутая и высушенная	400 г
Свежий бекон с прослойкой	200 г
Пучок приправ	1
Лавровый лист	
Отварная колбаска	200 г
Репа, нарезанная полосками 3 см х 5 мм, отваренная в течение 30—40 секунд, откинутая и высушенная	250 г

Положите фазана на сковороду и жарьте в прогретой до 230°С духовке 15 минут, до тех пор, пока он слегка не подрумянится.

Налейте 1/4 л бульона из дичи в сотейник, добавьте листья капусты, лук и морковь, нарезанные кружками. Закройте и держите на медленном огне 30 минут, после чего положите в сотейник фазана, бекон, приправы, соль и перец. Готовьте примерно 2 часа в зависимости от возраста птицы. За 20 минут до окончания жарения положите в сотейник колбаску.

Густо смажьте сливочным маслом 1,75-литровую форму. Уложите полоски моркови и репы на дно и по сторонам формы так, чтобы края их слегка заходили друг на друга. Охладите форму в течение 20 минут.

Процедите жидкость из сотейника, тщательно разминая овощи в сите. Выньте приправы, отложите овощи и процеженную жидкость. Снимите ломтики сала с тушки, развяжите ее и порежьте на порционные куски.

Уложите овощи слоями внутри формы, положите кусочки фазана. Выложите остальные овощи в центр формы. Спрессуйте ее содержимое и покройте сверху пергаментной бумагой. Поставьте форму в сковороду с водой и запекайте в прогретой до 170°C духовке 20 минут. Снимите бумагу, переверните форму на круглое сервировочное блюдо. Сохраняйте теплым.

Влейте жидкость в сковороду и очистите ее. Уварите содержимое сковороды на сильном огне до консистенции сиропа. Переложите бекон и колбасу на сковороду, подогрейте их в течение 5 минут. Нарежьте бекон и колбасу, уложите кусочки вокруг формы. Оставшуюся процеженную жидкость подавайте в качестве соуса.

KOSEPH KOSCHER AND ASSOCIATES
LES RESETTES DE LA TABLE ALSACIENNE

ЖАРЕНЫЙ ТЕТЕРЕВ

На 8 порций

Молодые тетерева, выпотрошенные, с вынутой печенью	4
Черника или клюква	4 ст. л.
Соль и перец	
Сок одного лимона, отжатый	
Ломтики бекона с прослойкой	16
Веточки вереска	4
Мука	4 ст. л.
Сливочное масло около	60 г
Кусочки подсушенного хлеба	4

Начините тушки птиц черникой или клюквой и свяжите их. Смешайте соль и перец с соком лимона и вотрите смесь в тушку. Нашпигуйте тушки ломтиками бекона, добавьте веточку вереска. Оберните тушки пергаментной бумагой и поместите грудкой вниз на жаровню. Выпекайте тушки тетеревов в прогретой до 220°C духовке 20—30 минут в зависимости от их размеров.

За 10 минут до подачи на стол снимите бумагу, удалите ломтик бекона и веточку вереска, слегка посыпьте тушки мукой и снова поместите их в духовку. Оставшуюся печень приготовьте способом соте в 30 г сливочного масла в течение 10 минут, затем мелко нарубите печень и истолките ее до состояния однородной массы, при необходимости добавьте сливочного масла. Посолите и поперчите по вкусу. Намажьте печеночным пюре кусочки подсушенного хлеба. Выньте тушки из духовки, положите их на кусочки хлеба и снова поставьте в духовку на 2—3 минуты перед подачей на стол.

BARBARA TIMS (EDITOR)
FOOD IN VOGUE

ПОДЛИВА ИЗ МЯСА ТЕТЕРЕВА

Лук, морковь и грибы можно потушить с 30 г сливочного масла, пока лук не станет прозрачным, в течение 10 минут, перед тем как положить в сковороду мясо.

На 4 порции

Тетерева, порезанные на 4 части	2
Соль и перец	
Мука	30 г
Свиной жир или сливочное масло	45 г
Лук, нарезанный	2
Морковь, нарезанная	2
Грибы, нарезанные	125 г
Свиные колбаски	125 г
Портвейн	1 ст. л.
Бульон (*с. 164*)	350 мл
Лавровый лист	1

Добавьте в муку соль и перец и обваляйте в ней кусочки мяса. Растопите свиной жир или сливочное масло в сковороде и прожарьте мясо на медленном огне в течение 10 минут, пока оно не приобретет коричневый оттенок. Уложите на дно утятницы лук, морковь и грибы, сверху положите куски мяса, сюда же положите колбаски и лавровый лист. Залейте все портвейном и бульоном. Снова посолите и поперчите, плотно закройте утятницу и готовьте в прогретой до 170°C духовке в течение 2 часов, пока мясо не станет мягким. Перед подачей на стол встряхните утятницу.

MONICA SHERIDAN
MY IRISH COOKBOOK

ТУШЕНЫЙ ГЛУХАРЬ

Auerhahn

Автор рекомендует подавать глухаря с пюре из каштанов (с. 27) или отваренной кислой капустой.

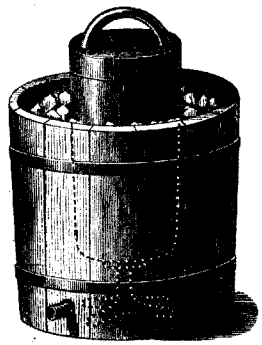
На 5—6 порций

Глухарь, выпотрошенный, грудка и окорочка обернуты ломтиками свиного сала	1
Соль и перец	
Петрушка, мелконарезанная	4 ст. л.
Тимьян, мелконарезанный	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Лук, мелконарезанный	1
Бульон (*с. 164*)	1/2 л
Ягоды можжевельника	1 ч. л.
Лавровый лист	1
Лимон, очищенный и порезанный ломтиками	1
Мука	1/2 ч. л.

Смешайте щепотку соли, перца, петрушки и тимьяна и вотрите смесь в тушку внутри и снаружи. Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте лук и поджарьте тушку на среднем огне в течение 10 минут. Влейте 1/4 л бульона, добавьте ягоды можжевельника, лавровый лист и ломтики лимона. Закройте сотейник крышкой и тушите мясо в прогретой до 180°С духовке, несколько раз перевернув, в течение 1,5 часа или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Потом откройте крышку и поливайте тушку жидкостью, образовавшейся при тушении, для образования корочки в течение 20 минут.

Выньте глухаря из сотейника и сохраняйте теплым на сервировочном блюде. Снимите жир с жидкости в сотейнике, всыпьте муки и добавьте оставшийся бульон. Непрерывно помешивая, доведите жидкость до кипения и варите еще 5 минут, пока соус не загустеет.

ELIZABETH SCHULER
MEIN KOCHBUCH



ПЕРЕПЕЛ

ПЕРЕПЕЛА-СОТЕ С ЛУКОМ И ВИНОМ

Cailles à la Paysanne

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные и связанные	8
Постная свежая грудинка, нарезанная кубиками	200 г
Сливочное масло	80 г
Маленькие луковицы	12
Соль и перец	
Белое вино	1 ст. л.

Положите грудинку в маленькую кастрюльку с холодной водой и закройте крышкой. Поставьте на огонь, доведите до кипения, снимите с огня и выньте кусочки грудинки.

Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте лук и кусочки грудинки. Готовьте соте на сильном огне в течение 5 минут или пока лук не приобретет золотистый оттенок. Положите перепелов и готовьте соте 10 минут, время от времени переворачивая тушки. Посолите и поперчите мясо, влейте вина и готовьте в течение еще 5 минут. Предпочтительно подавать горячим.

MURETTE TIANO
LES GIBIERS

ПЕРЕПЕЛА С ЯБЛОКОМ

Перепел может быть подан с перечным соусом (с. 165).

На 2 порции

Перепела, выпотрошенные и связанные	2
Оливковое масло	4 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Маленькое крепкое яблоко, крупно порезанное	1
Свежемолотый черный перец	
Кусочки жареного хлеба (*с. 26*)	2
Соль	

Полейте тушки оливковым маслом и жарьте их в прогретой до 220°С духовке в течение 10 минут или пока мясо не станет нежным. Разогрейте сливочное масло на сковороде и готовьте соте из яблочных ломтиков, пока они не станут золо-

тистого цвета около 3 минут. Поперчите их и отложите. Когда перепела будут готовы, положите их на кусочки жареного хлеба, вокруг уложите яблочные ломтики.

MRS. E.M. WALKER
THE SPORTSMAN'S COOKBOOK

ЖАРКОЕ ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ, ЗАВЕРНУТЫХ В КАПУСТНЫЕ ЛИСТЬЯ

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные и связанные	8
Зерна черного перца	1 ч. л.
Соль крупного помола	1 ч. л.
Соленая свинина или свежая грудинка с прослойкой (125 г порезано кубиками, остальная нарезана на 8 ломтиков)	250 г
Большие капустные листья, отваренные в течение 5 минут	8

Растолките в ступке зерна черного перца и соль и обильно посыпьте тушки. Начините каждую тушку кусочками свинины или грудинки и оберните их ломтиками свинины или грудинки. Затем заверните каждого перепела в капустный лист и закрепите каждый сверток зубочисткой. Уложите птиц плотно друг к другу на жаровню. Налейте на дно жаровни воды на 5 мм. Готовьте перепелов в прогретой до 230°C духовке в течение 25 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

MILO A. YOUEL
COOK THE WILD BIRD

ПЕРЕПЕЛА В ВИНЕ

На 8 порций

Перепела, выпотрошенные	16
Соль и перец	
Сливочное масло	175 г
Морковь, нарезанная кубиками	175 г
Луковица среднего размера, нарезанная кубиками	1
Сладкий зеленый перец с вынутыми семенами, нарезанный кубиками	2
Грибы, шляпки и ножки отдельно	350 г
Мука	2 ст. л.
Куриный бульон (*с. 163*)	3/4 л
Сухое белое вино	1/2 л

Посолите и поперчите тушки снаружи и внутри. Растопите 125 г сливочного масла в тяжелой сковороде и готовьте перепелов-соте на среднем огне в течение 5 минут.

Обильно смажьте сливочным маслом вместительную утятницу и уложите в нее тушки грудками вверх. Положите в сковороду морковь, лук, зеленый перец и ножки грибов. Готовьте, помешивая на среднем огне, в течение 5 минут. Затем всыпьте муку и тщательно перемешайте. Добавьте бульон и держите на огне, пока соус не загустеет. Посолите, поперчите и готовьте еще 10 минут.

Влейте вино в утятницу. Запекайте перепелов в прогретой до 180°C духовке в течение 15 минут, пока птицы не подрумянятся, часто поливая их соком, чтобы предотвратить чрезмерное подсыхание мяса. Процедите соус, приготовленный в сковороде, разминая овощи в сите, чтобы выжать сок. Полейте соусом мясо.

Растопите оставшееся сливочное масло и готовьте соте из грибных шляпок до появления сока. Переложите перепелов грудкой вверх на горячее сервировочное блюдо. Гарнируйте мясо шляпками грибов-соте. Отдельно подайте соус в соуснике.

JUNIOR LEAGUE OF NEW ORLEANS
THE PLANTATION COOKBOOK

ПЕРЕПЕЛА С ОВОЩНЫМИ ЛОМТИКАМИ

Cailles à la Julienne de Légumes

Если тушки перепелов очень маленькие, готовьте по 2 на 1 порцию и, следовательно, в этом случае немного увеличьте количество оливкового и сливочного масла, тимьяна и лаврового листа.

На 4 порции

Большие перепела, выпотрошенные и связанные	4
Соль и перец	
Оливковое масло	3 ст. л.
Веточка тимьяна, истолченная	1
Лавровый лист, истолченный	2
Сливочное масло	80 г
Копченая свиная грудинка, нарезанная узкими полосками и бланшированная в течение 5 минут в кипящей воде	150 г
Лук, нарезанный соломкой	1
Маленький стебель сельдерея, нарезанный соломкой	1
Морковь, нарезанная соломкой	3
Портвейн	4 ст. л.
Бульон (*с. 164*)	100 мл

Посыпьте тушки солью и перцем, полейте оливковым маслом, посыпьте истолченным тимьяном и лавровыми листьями и оставьте в маринаде на 30 минут или 1 час.

Растопите в сковороде половину порции сливочного масла. Положите ломтики грудинки и жарьте на сильном

огне до тех пор, пока жир не растает. Добавьте лук и жарьте 10 минут до его прозрачности. Добавьте сельдерей и морковь, посолите, поперчите, закройте крышкой и уменьшите нагрев. Подержите на огне еще 10 минут.

В сковороде с антипригарным покрытием растопите оставшееся сливочное масло, положите на нее тушки перепелов и жарьте на сильном огне около 5 минут. Поставьте сковороду в прогретую до 230°С духовку на 10 минут. Не меньше двух раз полейте тушки соком от жарения. Развяжите перепелов, уложите на подогретое сервировочное блюдо и сохраняйте в тепле.

Выньте жир из сковороды, в котором жарились тушки. Влейте портвейн и готовьте, помешивая деревянной ложкой, чтобы очистить мясной сок со дна сковороды. Добавьте бульон и держите на огне еще 2—3 минуты. Попробуйте жидкость и добавьте соли, перца по вкусу. Налейте 3/4 соуса в подогретый соусник. Остальной соус смешайте с узкими ломтиками грудинки, овощной «соломкой» и полейте им перепелов. Подавайте перепелов горячими.

FRANÇOISE BURGAUT (EDITOR)
LA CUISINE DE A À Z: LES GIBIERS

ПЕРЕПЕЛА В МАЛЕНЬКИХ «СВЕРТКАХ»

La «Dodinette» de Caille

Технология использования жировой оболочки описана на с. 20.

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные	4
Сливочное масло	60 г
Маленькая луковица, мелконарезанная	1
Маленькая морковь, мелконарезанная	1
Сырой окорок, мелконарезанный	60 г
Петрушка, мелконарезанная	2 ст. л.
Студенистый телячий бульон (*с. 163*)	200 мл
Трюфели, мелконарезанные	1 ст. л.
Соль	
Смесь специй	
Жировая оболочка, разрезанная на 4 одинаковых квадрата	125 г
Бренди	4 ст. л.

Положите в кастрюлю половину порции сливочного масла и жарьте лук, морковь, окорок и петрушку на медленном огне около 10 минут. Налейте в маленькую кастрюльку половину порции бульона и варите его на сильном огне, пока не останется только 2 ст. ложки, вылейте его в кастрюлю с овощами. Посолите трюфели и также положите в кастрюлю. Смешайте щепотку соли со специями и посыпьте тушки внутри и снаружи. Свяжите тушки.

Расстелите жировую оболочку на столе. Положите на каждый квадрат по 1 ст. ложке овощной смеси, а сверху уложите тушку перепела. Оберните тушку в жировую оболочку.

Уложите тушки рядом на смазанное сливочным маслом плоское огнеупорное блюдо. Растопите оставшееся сливочное масло и полейте им тушки сверху. Запекайте перепелов в духовке, прогретой до 230°С, не закрывая крышкой. Через 5 минут, когда оболочка начнет подрумяниваться, полейте мясо остатками бульона и бренди. Закройте блюдо и уменьшите температуру нагрева до 180°С. Жарьте еще 10—15 минут до те пор, пока мясо не станет мягким. Сразу же подавайте перепелов на стол.

PAUL BOULLARD
LA GOURMANDISE À BON MARCHÉ

ПЕРЕПЕЛА В КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКЕ

Chapelet de Cailles Champenoises

Чтобы бульон был прозрачным, нагревайте его постепенно. Взбейте яичный белок и добавьте его в кастрюлю вместе с яичной скорлупой. Держите на среднем огне, помешивая, пока бульон не закипит, а на поверхности не появится пена. Снимите кастрюлю с огня. Снова поставьте кастрюлю на огонь и повторите процесс несколько раз. Затем процедите бульон в миску. Используя печень перепела и куриную печень, приготовьте печеночный фарш.

На 6 порций

Перепела, выпотрошенные, печень вынута	6
Портвейн	100 мл
Грибное пюре (*с. 25*)	100 г
Печеночный фарш (*с. 166*)	около 125 г
Оболочка для колбасы	2 м
Желеобразный бульон (*с. 164*)	1/2 л

Маринуйте перепелов в портвейне в течение 6 часов или оставьте на ночь. Выньте перепелов, просушите их, емкость с портвейном отставьте в сторону. Смешайте грибное пюре и печеночный фарш и начините тушки перепелов. Завяжите колбасную оболочку с одного конца и поместите перепела в оболочку, проталкивая его в сторону завязанного конца. Добавьте по 1 ст. ложке бульона и портвейна из маринада. Сожмите оболочку, чтобы выпустить воздух. Завяжите ее узлом, чтобы зафиксировать перепела в бульоне и портвейне. Повторите то же с другими перепелами, помещая их в оболочку, добавляя в нее бульон и портвейн и завязывая узел, оставляя по 25—30 см между узлами.

Уложите связку перепелов в оболочке в кастрюлю, вылейте в нее оставшийся бульон и доведите жидкость до кипения. Варите на медленном огне при температуре 80°С 45—60 минут. Затем охладите тушки в бульоне в течение 24 часов.

Перед сервировкой выньте связку перепелов из студенистого бульона. Если блюдо подается холодным, остудите бульон до комнатной температуры, полейте им тушки перепелов и поставьте в холодильник. Если блюдо подается горячим, подогрейте перепелов в прозрачном бульоне.

ALEXANDRE DUMAINE
MA CUISINE

ПЕРЕПЕЛА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С САЛАТОМ-ЛАТУКОМ

Cailles aux Laitues

На 4 порции

Перепела	4
Свежая грудинка, нарезанная кубиками	125 г
Постная телятина без костей, мелконарубленная	250 г
Салат-латук, листья отрезаны	2
Лук-шалот или 1 маленькая репчатая луковица, мелконарезанная	6
Куриный бульон (*с. 163*)	350 мл
Соль и перец	

Положите грудинку и телятину в глубокую утятницу, закройте их листьями салата-латука. Уложите сверху тушки перепелов, добавьте лук-шалот или репчатый лук, влейте куриный бульон, посолите и поперчите по вкусу и запекайте блюдо, не закрывая крышкой, в прогретой до 180°С духовке в течение 45 минут, до тех пор, пока мясо не будет готово.

JULIETTE ELKON
A BELGIAN COOKBOOK

ПЕРЕПЕЛКА «АЛЕКС»

Cailles d'Alex

На 3—4 порции

Перепелки, невыдержанные	3—4
Сливочное масло, половина порции порезана кусочками	60 г
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный полосками, уложенный в кастрюлю с холодной водой и проваренный 1 минуту, промытый под холодной водой и просушенный	75 г
Дольки чеснока	3
Веточка тимьяна	1
Мадера	4 ст. л.
Бренди	2 ст. л.
Телячий бульон (*с. 163*)	1 ст. л.
Гренки	60 г

В глубокой сковороде растопите ненарезанное сливочное масло. Положите тушки перепелов, ломтики бекона, чеснок и тимьян, закройте сковороду крышкой. Жарьте на среднем огне в течение 10 минут, поливая соком со сковороды.

Уложите перепелов на подогретом сервировочном блюде. Вылейте оставшийся на сковороде жир и очистите ее при помощи мадеры, бренди и телячьего бульона. Уварите жидкость на сильном огне до консистенции сиропа. Снимите сковороду с огня, положите в нее кусочки сливочного масла. Посыпьте перепелов гренками, полейте соусом. Часть соуса подайте отдельно в соуснике.

FERNAND POINT
MA GASTRONOMIE

ПЕРЕПЕЛА ПО-МАЛЬОРСКИ

Codornices Isla de Mallorca

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные и связанные	8
Соль и перец	
Свиное сало	50 г
Свежий бекон с прослойкой, мелконарезанный	100 г
Сахар	1 ч. л.
Сухое белое вино	1/2 л
Бренди	100 мл
Сырое яйцо, взбитое со 150 мл молока	1

Посолите и поперчите тушки перепелов и положите их вместе со свиным салом и беконом в сотейник. Готовьте на среднем огне, переворачивая, в течение 15 минут, пока мясо не приобретет золотистый оттенок. Затем добавьте сахар, вино и бренди. Закройте крышку сотейника и тушите на медленном огне, пока жидкость не уменьшится вдвое, в общей сложности около 20 минут. Выньте и отложите тушки. Влейте в сотейник смесь молока с яйцом и взбивайте ее, пока соус не загустеет. Не доводите смесь до кипения. Положите тушки в сотейник, подогрейте и сервируйте.

JUAN MUJAL ROIG
GRAN LIBRO DE COCINA ESPAÑOLA

ПЕРЕПЕЛ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Если у вас нет лука-рокамболя, используйте 2 дольки чеснока. Экстрактом окорока называется жидкость, в которой он варился. Если вы не располагаете этим экстрактом, используйте такое же количество ароматного бульона.

На 8 порции

Перепела, выпотрошенные и разрезанные пополам	8
Ломтики окорока той же величины, что и тушки перепелов	8
Веточки свежего базилика, связанные в пучок	4
Лавровый лист	1
Оливковое масло	5 ст. л.
Сок одного лимона, процеженный	
Соль и перец	
Телячий или куриный бульон (*с. 163*)	125 мл
Экстракт окорока	125 мл
Рокамболь, растолченный	2

Маринуйте тушки в течение 2 часов в серебряной посуде или в сотейнике вместе с окороком, пучком базилика, лавровым листом, оливковым маслом, половиной порции лимонного сока, перцем и солью.

Поставьте сотейник, не закрывая, в прогретую до 220°C духовку и запекайте в течение 15 минут, переворачивая и поливая тушки соком каждые 5 минут. Выньте перепелов из сотейника и сохраняйте их теплыми. Добавьте в жидкость, в которой тушилось мясо, бульон, экстракт окорока, оставшийся лимонный сок и рокамболь. Поварите 5 минут на плите, затем полейте соусом мясо и подавайте горячим в качестве первого блюда.

VINCENT LA CHAPELLE
THE MODERN COOK

ТУШЕНЫЙ ПЕРЕПЕЛ

Cailles en Etuvée

Если вы не располагаете петушиными гребнями и куриными почками, то из рецепта их можно исключить.

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные и связанные	4
Сливочное масло	75 г
Мука	1 ст. л.
Сухое белое вино	150 мл
Бульон (*с. 164*)	150 мл
Маленькие луковицы	6
Соль и перец	
Пучок приправ	1
Петушиные гребени	2
Куриные почки	125 г
Артишоки, разрезанные пополам	4
Грибы, порезанные ломтиками и пожаренные в 15 г сливочного масла в течение 15 минут	125 г
Кусочки жареного хлеба (*с. 26*) или 4 трюфеля, порезанные ломтиками и сваренные в 4 ст. л. белого вина	8

Растопите 40 г сливочного масла в сотейнике и жарьте тушки перепелов на среднем огне около 5 минут, часто переворачивая, пока мясо не станет золотисто-коричневым. Выньте перепелов и добавьте в сковороду муку. Готовьте, помешивая, 5 минут или до тех пор, пока смесь не приобретет однородную консистенцию. Затем добавьте вино, бульон и тщательно размешайте. Потом положите лук, добавьте по вкусу соль и перец, приправы, петушиные гребни, почки, артишоки и грибы. Снова положите перепелов в сотейник и закройте крышкой. Тушите на медленном огне 30 минут, пока мясо не станет нежным. Выньте приправы.

Положите тушеных перепелов на сервировочное блюдо и гарнируйте мясо жареным хлебом или трюфелями.

A.-B. DE PÉRIGORD
LE TRÉSOR DE LA CIUSINIÈRE ET DE LA MAÎTRESSE DE MAISON

ПЕРЕПЕЛА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Gratine de Cailles aux Pommes de Terre

Несмотря на то, что перед подачей на стол перепел не полностью очищен от костей, оставшиеся косточки после приготовления становятся очень мягкими и пригодны в пищу.

На 6 порций

Перепела, выпотрошенные, печень и сердце отложены	14
Свиное сало	100 г
Кервель измельченный	2 ст. л.
Соль крупного помола	1 ст. л.
Молоко	1/2 л
Крем фрашэ или густые сливки	100 мл
Мускатный орех	
Свежемолотый перец	
Картофель, очищенный и нарезанный очень тонко, промытый и высушенный	1,2 кг
Сливочное масло	200 г
Большая луковица, тонкопорезанная	400 г
Яичные желтки	3

Маринад

Портвейн	1/4 л
Красное вино	1/4 л
Морковь, крупнопорезанная	100 г
Лук-шалот, крупнопорезанный	2
Головка чеснока, дольки порезаны	1/2
Тимьян, порезанный	1/2 ч. л.
Розмарин	1/2 ч. л.

Смешайте ингредиенты для маринада и маринуйте 12 перепелов в течение ночи. Из оставшихся тушек извлеките кости, проверните мясо через мясорубку, смешайте его с измельченными печенью, сердцем и свиным жиром. Процедите маринад, отставьте емкость с маринадом. Выньте из маринада морковь и лук-шалот и добавьте к мясной массе, положите также кервель и посолите.

Налейте в кастрюльку молоко и сливки и доведите до кипения. Добавьте по вкусу мускатного ореха, перца и соли. Положите ломтики картофеля. Когда жидкость закипит, снимите с огня и охладите.

Растопите в кастрюльке 30 г сливочного масла. Добавьте лук, закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне 30 минут. Не давайте луку поджариться. Вылейте в кастрюлю процеженный маринад и держите на огне еще 30 минут. Приготовьте из лука и жидкости пюре с помощью миксера и посолите по вкусу.

Уложите тушки на смазанную маслом жаровню и запекайте их в прогретой до 230°C духовке не более 5 минут, затем остудите. Разрежьте тушки пополам и выньте те кости, которые легко поддаются.

Обильно смажьте маслом 2,5-литровое блюдо из жаростойкого материала. Уложите половину порции картофеля на дно блюда. Смешайте мясной фарш с луковым пюре, посолите и выложите половину порции на слой картофеля. На него уложите половинки тушек, покрывая их оставшимся мясным фаршем. Сверху положите слой картофеля. Взбейте яичные желтки с картофельным отваром и полейте смесью блюдо. Выпекайте в прогретой до 220°С духовке 20—25 минут, до тех пор, пока композиция не «осядет» и не начнет подрумяниваться. Выньте блюдо из духовки, порежьте оставшееся сливочное масло и положите кусочки поверх блюда. Снова поставьте в духовку на 10 минут, чтобы ломтики картофеля впитали сливочное масло и подрумянились.

DANIEL BOUCHÉ
INVITATION À LA CUISINE BUISSONIÈRE

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЕПЕЛА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Quaglie Farcite all'Italiana

На 4 порции

Большие перепела	4
Острая копченая ветчина, мелкоизмельченная	60 г
Сухарные крошки, смоченные 1 ст. л. молока	1 ст. л.
Сыр пармезан, натертый на терке	100 г
Сливочное масло	100 г
Марсала	80 мл
Бульон (*с. 164*) (необязателен)	80 мл
Мука	30 г
Молоко	1/4 л
Соль	
Белый перец (необязателен)	
Макаронные «ракушки»	250 г

В небольшую миску положите ветчину, смоченные сухари и чайную ложку тертого сыра и тщательно размешайте их до получения однородной массы. Начините массой тушки перепелов.

Растопите на сковороде 30 г сливочного масла, положите перепелов и жарьте, перевернув один раз. Следите за тем, чтобы начинка не выпала. Добавьте марсалу и бульон, закройте крышкой и тушите 20 минут.

Растопите 45 г оставшегося сливочного масла на другой сковороде, всыпьте муки и жарьте, помешивая, 5 минут, затем добавьте молоко. Доведите смесь до кипения, непрерывно помешивая. После закипания оставьте на огне еще на 15 минут. Добавьте 60 г сыра пармезан, посолите и поперчите по вкусу.

Отварите «ракушки» в большом количестве подсоленной воды в течение 5—8 минут, откиньте и посыпьте оставшимся тертым сыром. Добавьте сливочное масло и полейте соусом. Смажьте сливочным маслом глубокое жаростойкое блюдо 15 см в диаметре и положите на него 3/4 порции «ракушек». Разровняйте, положите четыре тушки, полейте соусом и сверху положите оставшиеся «ракушки». Запекайте в прогретой до 190°С духовке в течение 20 минут.

MASSIMO ALBERINI
CENTO RICETTE STORICHE

ПЕРЕПЕЛА С ГРИБАМИ

Quaglie con i Porcini

Если свежих грибов нет, вы можете использовать 200 г сушеных. Перед употреблением их замачивают в теплой воде в течение 3 часов.

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные и связанные	8
Ломтики копченой грудинки с прослойкой	16
Оливковое масло	4 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Маленькая луковица, мелкопорезанная	1
Сухое белое вино	200 мл
Бренди	3 ст. л.
Грибы, порезанные тонкими ломтиками	600 г
Петрушка, измельченная	2 ст. л.
Соль и перец	
Бульон (*с. 164*)	300 мл
Сок одного лимона, процеженный	

Заверните каждую тушку в два ломтика копченой грудинки и прочно завяжите нитью. Разогрейте на сковороде оливковое и сливочное масло и поджарьте лук до золотистого цвета. Положите на сковороду перепелов и жарьте их до тех пор, пока грудинка не подрумянится. Время от времени смачивайте сковороду столовой ложкой вина, а когда оно закончится, подливайте бренди. Когда жидкость испарится, добавьте грибы, петрушку, соль и перец. Готовьте мясо на среднем огне. Поддерживайте тушки влажными, добавляя время от времени по 2—3 ст. ложки бульона. Держите на огне в течение 20 минут, до полной готовности мяса. Уложите тушки на сервировочное блюдо, полейте гарнир лимонным соком и выложите его вокруг перепелов.

FERNANDO AND TINA RARIS
I FUNGHI, CERCARLI, CONOSCERLI, CUCINARLI

ПЕРЕПЕЛА С УКСУСОМ И МИНДАЛЬНЫМ СОУСОМ

Codornices a la Vinagreta

На 4 порции

Перепела, выпотрошенные, печень оставлена в тушке	8
Сливочное масло	60 г
Соль и перец	
Долька чеснока	1
Миндаль, бланшированный и подсушенный	12
Винный уксус	80 мл
Лавровый лист	1
Черный перец в зернах	1 ч. л.

Растопите сливочное масло в большой сковороде, положите на сковороду перепелов, посолите и поперчите их. Готовьте на медленном огне 15 минут, часто переворачивая. Выньте тушки из сковороды. Выньте печень и истолките ее в ступке вместе с чесноком и миндалем, постепенно вливая винный уксус.

Снова положите тушки на сковороду и прогрейте их. Положите на сковороду содержимое ступки, лавровый лист и перец в зернах, плотно закройте крышкой и жарьте на медленном огне. Тушите в течение 20 минут, до полной готовности.

JUAN CABANÉ AND ALEJANDRO DOMENECH
NUESTRA MEJOR COCINA

ПИРОГ ИЗ МЯСА ПЕРЕПЕЛА С ЯБЛОКАМИ

Tourte aux Cailles

На 6 порций

Перепела, выпотрошенные, связанные и покрытые ломтиками свиного сала	6
Тесто песочное (*с. 167*)	750 г
Кишмиш, вымоченный в течение ночи в 100 мл водки	100 г
Сливочное масло	100 г
Яблоки, очищенные, с вынутой сердцевиной, крупно порезанные	2 кг
Соль и перец	
Ягоды можжевельника, истолченные	6
Яичный желток, взбитый с несколькими каплями воды (необязателен)	1
Сливочное масло, растопленное	90 г

Приготовьте тесто, заверните его в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на весь день. Откиньте кишмиш, отложите водку. Растопите в сковороде сливочное масло и готовьте соте из яблок, пока они не станут золотистого цвета. Поперчите их и смешайте с ягодами можжевельника и кишмишем. Снимите сковороду с огня и отложите полученные ингредиенты.

Положите тушки на большую сковороду и жарьте их в прогретой до 220°C духовке 10 минут, посыпьте солью.

Разделите тесто на две части. Одну раскатайте в пласт и положите его на дно 20-сантиметрового блюда, глубиной 15 см. Уложите на тесто перепелов, оставляя между тушками некоторое пространство. Заполните пространство смесью яблочного соте и кишмиша.

Раскатайте оставшееся тесто и накройте им тушки. Соедините края двух пластов теста, смачивая их водой. Смажьте поверхность пирога яичным желтком. Вырежьте в центре пирога отверстие в 2 см для выхода пара и выпекайте пирог в прогретой до 200°C духовке в течение 35 минут, до тех пор, пока корочка не станет золотисто-коричневой.

Подавайте пирог с растопленным сливочным маслом, ароматизированным водкой.

AMICALE DES CUISINIERS ET PÂTISSIERS AUVERGNATS DE PARIS
CUISINE D'AUVERGNE

ПИРОГ ИЗ ПЕРЕПЕЛА

Для того чтобы вынуть кости из тушки, разрежьте ее пополам, освободите кость грудины и выньте остальные кости грудной клетки, соскабливая с них мякоть кончиком острого ножа. Также снимите мякоть с окорочков и крылышек.

На 5 порций

Перепела, выпотрошенные, с вынутыми костями, потроха и кости отложены	10
Сливочное масло	200 гр
Яблоки, очищенные, с вынутой сердцевиной и нарезанные на маленькие кусочки	2 кг
Изюм	300 г
Соль и перец	
Корица, истолченная	1/2 — 1 ч. л.
Коньяк, подогретый	200 мл
Тесто слоеное или песочное (*с. 167*)	500 г
Мадера	200 мл
Яичный желток, смешанный с 1 ст. л. молока	1
Куриный бульон (*с. 163*), смешанный с 1 ст. л. кукурузной муки	500 мл
Пучок кресс-салата (необязательно)	

Растопите половину порции сливочного масла в сковороде и жарьте яблоки и изюм в течение 3 минут. Добавьте по вкусу соль, перец и корицу. Выньте яблоки и изюм и остудите их.

Плотно начините тушки яблоками и изюмом, свяжите тушки, посолите и поперчите их. Растопите оставшееся сливочное масло в сковороде и жарьте птиц до золотистого цве-

та, около 5 минут. Полейте коньяком. Снимите тушки с огня, развяжите их и оставьте остывать.

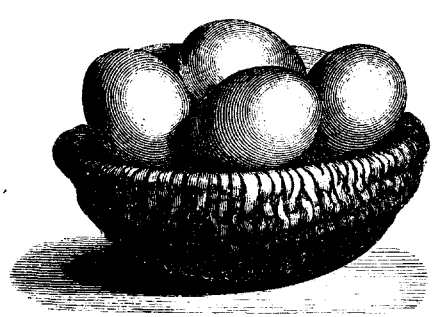
Раскатайте тесто в пласт 3 мм толщиной, отрежьте полоску шириной в 2,5 см и положите ее, прижимая к краям, на 40-сантиметровое овальное блюдо. Уложите тушки на блюдо, покройте их оставшимися яблоками и изюмом и полейте половиной порции мадеры. Придайте пласту теста форму блюда, но на 1 см больше со всех сторон. Смочите водой полоску теста, положенную по краю блюда. Положите пласт теста на блюдо и прижмите его по краям. Обрежьте остатки теста.

Из кусочков теста вырежьте листочки и украсьте ими пирог. Смочите тесто смесью яйца и молока и сделайте в нем несколько отверстий при помощи вилки или ножа. Дайте пирогу постоять 15 минут и поместите его в прогретую до 200°С духовку. Через 15 минут, когда корочка станет золотистой, закройте пирог фольгой и выпекайте еще 40 минут.

Пока пирог готовится, поджарьте косточки и потроха перепелов в соке, оставшемся после жарения тушек. Налейте бульон, добавьте кукурузную муку и держите на огне в течение 20 минут. Посолите. Затем процедите соус и влейте в него оставшуюся порцию мадеры.

Перед подачей на стол снимите фольгу и полейте пирог соусом. Поместите «крышку» из теста в духовку при температуре 170°С на 10—15 минут, не закрывая при этом дверцу духовки. Уложите «крышку» поверх пирога перед подачей на стол. Оставшийся соус налейте в соусник. Украсьте пирог пучком кресс-салата.

MARY HENDERSON
MARY HENDERSON'S PARIS EMBASSY COOKBOOK



БЕКАС И ВАЛЬДШНЕП

БЕКАС С КЭРРИ — ПРИПРАВАМИ ИЗ КУРКУМОВОГО КОРНЯ, ЧЕСНОКА И РАЗНЫХ ПРЯНОСТЕЙ

На 4 порции

Бекасы, выпотрошенные и разрезанные на две части	4
Соль и перец	
Мука	30 г
Сливочное масло или по 30 г сливочного масла и свиного сала	60 г
Большая луковица, порезанная	1
Кориандр, истолченный	1 ст. л.
Рис, смолотый	2 ч. л.
Тмин, истолченный	
Шафран	
Смесь специй	
Красный стручковый перец (необязателен)	
Бульон из мяса дичи (*с. 164*)	300 мл
Лимонный сок	1 ч. л.

Посыпьте тушки солью и перцем и обваляйте их в муке. Растопите половину порции сливочного масла или сало на сковороде и жарьте тушки на среднем огне в течение 15 минут. Отложите их.

Растопите в сотейнике оставшееся сливочное масло и поджарьте лук до светлого оттенка. Добавьте кориандр, молотый рис, щепотку тмина, немного шафрана, щепотку смеси специй и немного красного стручкового перца. Прожарьте слегка в сливочном масле в течение 2 минут, затем добавьте бульон и соль по вкусу. Оставьте смесь на медленном огне на 20 минут, при этом жидкость должна увариться до 150 мл.

За 5 минут перед подачей на стол выложите в сотейник жареных бекасов и полейте их лимонным соком. Слегка подогрейте блюдо. Подавайте с отварным рисом или подсушенным хлебом.

DANIEL SANTIAGOE
THE CURRY COOK'S ASSISTANT

БЕКАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ХЛЕБЕ

При подаче на стол, разрезайте хлеб очень осторожно, чтобы не раздробить косточки бекаса.

На 8 порций

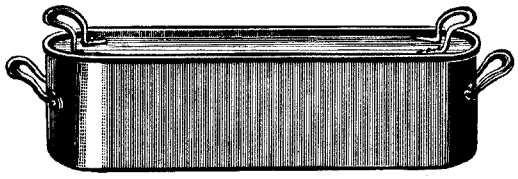
Бекасы, выпотрошенные	8
Батон белого хлеба весом около 800 г	1
Сливочное масло, растопленное	75 г
Яйцо взбитое	1
Долька чеснока, растолченная	1
Лук-шалот, порезанный	6
Бекон с прослойкой, измельченный	100 г
Грибы, порезанные	150 г
Бренди подогретый	1 ст. л.
Соль и свежемолотый черный перец	

Срежьте один конец батона и выньте мякиш. Полейте батон внутри и снаружи растопленным сливочным маслом и помажьте сырым яйцом. То же сделайте и с отрезанным концом. Запеките батон и отрезанную часть в духовке, прогретой до 200°С, в течение 7—8 минут.

Поджарьте чеснок в сливочном масле, выньте его, когда масло пропитается чесночным ароматом. Положите на сковороду лук-шалот и жарьте до смягчения в течение 5 минут, затем снимите лук со сковороды и сохраняйте теплым. Положите на сковороду бекасов и жарьте их, осторожно переворачивая, до коричневого цвета, затем отложите их на огне до появления сока, примерно 10 минут.

Полейте бекасов бренди, посолите и поперчите. Уложите слои в хлебный батон: сначала бекон и грибы, затем бекасов и лук-шалот. Закрепите конец батона палочкой для коктейля. Заверните хлеб в фольгу и выпекайте в духовке, прогретой до 180°С, в течение 20 минут, пока содержимое в достаточной мере не прогреется. Снимите фольгу и выпекайте еще 5 минут, чтобы хлеб стал хрустящим. Подавая на стол, нарежьте батон толстыми ломтями. Гарнируйте зеленым горошком.

JULIA DRYSDALE
THE GAME COOKERY BOOK



ЖАРЕНЫЙ ВАЛЬДШНЕП ИЛИ БЕКАС

Bécasse ou Bécassine Rôtie

На 4 порции

Вальдшнепы или 4 бекаса с вынутым желудком, связанные и нашпигованные	2
Сливочное масло, растопленное	60 г
Соль и перец	
Бренди	4 ст. л.
Кусочки жареного хлеба (*с. 26*)	4

Насадите тушки на вертел и обильно полейте растопленным сливочным маслом. Жарьте птиц на открытом огне или в прогретой до 220°С духовке от 18 до 22 минут в зависимости от размера, а бекасов жарьте вдвое меньше. Снимите птиц с вертела, развяжите стягивающую их нить. Посолите тушки, выпотрошите и разрежьте на 4 части. Уложите на сервировочное блюдо и сохраняйте теплыми.

Смешайте жир с жаровни с бренди, добавьте сок от жарения и вылейте смесь в небольшую кастрюльку. Растолките потроха вилкой и также добавьте их в кастрюлю. Посолите и поперчите, поставьте на огонь, не доводя до кипения. Уложите кусочки жареного хлеба на подогретом сервировочном блюде, полейте их соусом, положите куски мяса и сразу подавайте.

MARIE CECCALDI
CUISINE DE CORSE

ВАЛЬДШНЕПЫ С ТРЮФЕЛЯМИ

Bécasses à l'Ancienne

Вместо вальдшнепов вы можете использовать мясо бекаса.

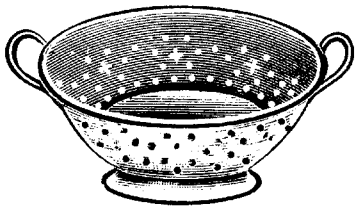
На 4 порции

Вальдшнепы, связанные, желудок удален	4
Сливочное масло, размягченное	30 г
Долька чеснока, разрезанная пополам	2
Трюфели, нарезанные очень тонкими ломтиками	6
Соль и перец	
Бульон из дичи (*с. 164*)	300 мл

Смажьте тушки сливочным маслом и жарьте в духовке, прогретой до 220°С, в течение 10 минут, так чтобы тушки оставались почти сырыми.

Натрите утятницу чесноком. Уложите в нее вальдшнепов, а сверху положите трюфели, посолите, поперчите и влейте бульон. Плотно закройте утятницу, поставьте в духовку и выпекайте при температуре 220°С в течение 12 минут. Подавайте блюдо с отварным рисом.

LE GIBIER



ВАЛЬДШНЕПЫ С ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ ТЕЛЕНКА

Bécasses à la Foyot

Чтобы подготовить поджелудочную железу, подержите ее в холодной воде в течение 1 часа, затем бланшируйте в горячей воде 5 минут и снимите пленку. Положите железу, обернутую в ткань, под пресс за 2 часа до приготовления.

На 4 порции

Вальдшнепы, выпотрошенные и разрезанные на 4 части, желудок удален, другие внутренности вынуты и отложены для приготовления	4
Сливочное масло	60 г
Маленькие головки лука	12
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный кубиками	60 г
Трюфели, порезанные	60 г
Поджелудочные железы теленка, нарезанные кусочками	2
Молодые грибы	125 г
Мука	1 ст. л.
Красное вино	300 мл
Пучок приправ	1
Лавровый лист	
Соль и перец	
Петрушка, измельченная	1 ст. л.
Лук-шалот, измельченный	2 ст. л.
Дикий тимьян, измельченный	1/2 ч. л.
Сок апельсина процеженный	

Растопите сливочное масло в большой сковороде для соте и готовьте на среднем огне соте из кусочков вальдшнепа с луком, беконом, трюфелями, поджелудочной железой теленка и грибами до светло-коричневого цвета. Добавьте муку и слегка обжарьте. Влейте вина, положите приправы, посолите и поперчите. Доведите жидкость до кипения, уменьшите нагрев и варите при закрытой крышке около 40 минут.

Истолките потроха с петрушкой, луком-шалотом и тимьяном. За 15 минут до подачи на стол соедините смесь с соусом. Выньте приправы. Перед подачей на стол добавьте апельсиновый сок. Уложите кусочки вальдшнепа на сервировочное блюдо и гарнируйте луком, беконом, трюфелями, поджелудочной железой и грибами. Отдельно подайте соус.

FERNAND POINT
MA GASTRONOMIE

ВАЛЬДШЕПЫ С ПОДЖАРЕННОЙ ПОЛЕНТОЙ

Becacce con Crostini di Polenta alla Maniera della Langhe

Технология связывания вальдшнепов при помощи клюва описана на с. 15.

На 6 порций

Вальдшнепы, связанные при помощи клюва, желудок удален	3
Соль и перец	
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный очень тонкими ломтиками	3
Свежий бекон с прослойкой, мелкопорезанный	40 г
Острая копченая колбаса, мелкопорезанная, или окорок, мелкопорезанный	40 г
Мелконарубленная морковь, сельдерей и лук	по 1 ст. л.
Веточка петрушки, мелкопорезанная	2
Сливочное масло	40 г
Лавровый лист	1
Ягоды можжевельника	4
Марсала	125 мл

Полента

Кукурузная мука	500 г
Подсоленная вода	2,5 л

Для того чтобы приготовить поленту, налейте в кастрюлю воду и доведите ее до кипения, добавьте муку и уменьшите нагрев. Варите, непрерывно помешивая, около 30 минут, пока не приобретет гладкой консистенции. Переложите поленту на стол, разровняйте ее деревянной лопаткой в слой 1 см толщиной и оставьте остывать на 20 минут. Затем разделите на 12 порций и подсушите в духовке на смазанной сливочным маслом жаровне при температуре 200°C в течение 15 минут, пока полента не приобретет светло-коричневый оттенок.

Посолите и поперчите тушки птиц. Оберните их в ломтики бекона и обвяжите бечевкой. Соедините измельченный бекон, окорок, морковь, сельдерей, лук и петрушку. Растопите сливочное масло в сковороде, добавьте лавровый лист, ягоды можжевельника и смесь бекона с овощами и немного поджарьте. Положите вальдшнепов, подрумяньте их, затем уменьшите огонь и добавьте марсалу. Закройте крышкой и готовьте на умеренном огне, постоянно помешивая, в течение 20 минут.

Выньте вальдшнепов, развяжите их, отрежьте головки и разрежьте тушки пополам. Процедите содержимое сковороды через мелкое сито. Уложите половинки вальдшнепов на подогретое сервировочное блюдо, полейте соусом и положите вокруг подсушенную поленту.

LUIGI CARNACINA AND VINCENZO BUONASSISI
IL LIBRO POLENTA

ВАЛЬДШНЕП В БЕЛОМ ВИННОМ СОУСЕ

Purée de Bécasse à la Bazadaise

На 1 порцию

Вальдшнеп	1
Ломтик хлеба	1
Сливочное масло, размягченное	50 г
Соль и перец	
Мускатный орех, натертый	
Свежие листья тимьяна, порезанные	4—5
Сладкое белое вино	350 мл
Арманьяк	2 ст. л.

Не потрошите и не шпигуйте вальдшнепа. Положите ломтик хлеба на жаропрочное блюдо, а на него поместите тушку птицы. Смажьте вальдшнепа сливочным маслом, посолите, поперчите и посыпьте щепоткой мускатного ореха и листьев тимьяна. Поместите тушку в прогретую до 220°С духовку на 10 минут.

Выньте вальдшнепа из духовки, отделите окорочка и крылышки. Разрежьте тушку и выньте желудок. Снимите мякоть с костей тушки и проверните в мясорубке вместе с хлебом и внутренностями для приготовления густого фарша.

Налейте вино в кастрюлю и доведите его до кипения. Уменьшите нагрев и, взбивая венчиком добавьте фарш. Варите, непрерывно помешивая, в течение 15 минут. Когда соус загустеет до консистенции сиропа, посолите и поперчите по вкусу, добавьте арманьяк и хорошо перемешайте. Положите в соус окорочка и крылышки, закройте кастрюлю и варите на медленном огне не менее 15 минут, пока соус не загустеет.

LA CUISINE D'AQUITAINE

ВАЛЬДШНЕПЫ В ФОРМЕ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА

Mousseline de Bécasses au Fumet de Graves

Технология приготовления сливочного пюре из мяса дичи описана на с. 29.

На 8 порций

Вальдшнепы, выпотрошенные, желудок удален, остальные потроха отложены для дальнейшего применения, из грудки удалены кости	3
Яичный белок	1
Крем фрашэ или густые сливки, слегка взбитые	200 мл
Соль и перец	
Мускатный орех, натертый	
Сливочное масло	20 г
Бренди	100 мл
Гусиная печень, порезанная кубиками	100 г

Соус кларет из красного вина

Кларет	1/2 л
Сливочное масло	125 г
Морковь, мелкопорезанная	1
Лук-шалот, мелкопорезанный	2
Долька чеснока, мелкопорезанная	1
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	1
Гвоздичное зерно	1
Бренди	4 ст. л.
Кукурузная мука	1 ч. л.

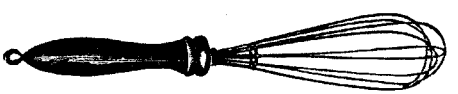
Порежьте мясо, снятое с грудок, и взбейте его миксером. Порежьте крупными кусочками остатки мяса с костями и кожу и отложите их для приготовления соуса. Сделайте сливочное пюре, используя измельченное мясо грудок, яичный белок и густые взбитые сливки. Посолите, добавьте немного перца и толченого мускатного ореха. Охладите в течение часа перед тем, как наполнить половиной порции 8 маленьких овальных формочек.

Разогрейте сливочное масло на сковороде и добавьте потроха вальдшнепов. Влейте бренди, перемешайте содержимое сковороды и, когда уменьшите огонь, положите гусиную печень, посолите, поперчите и оставьте до полного остывания. Намажьте слой полученной массы поверх сливочного пюре в формах, остальное пространство заполните сливочным пюре и поставьте формы в холодильник.

Чтобы приготовить соус, растопите 90 г сливочного масла в сковороде и поджарьте способом соте измельченные кости, обрезки мяса и кожу. Добавьте овощи, чеснок, травы и гвоздику и держите на умеренном огне, пока лук-шалот не станет прозрачным. Добавьте кларет и 3 ст. ложки бренди. Варите соус, закрыв крышкой, в течение 25 минут. Затем процедите через мелкое сито в чистую кастрюлю, разминая мясо и овощи для извлечения сока. Поставьте соус на умеренный огонь и снимите накипь. Смешайте столовую ложку соуса с кукурузной мукой и добавьте смесь в соус. Уварите соус до консистенции сиропа. Снимите кастрюлю с огня. Порежьте оставшееся сливочное масло и добавьте его в соус. Сохраняйте соус теплым.

Выпекайте формочки, поставленные на сковороду с водой, в духовке, прогретой до 170°С, в течение 20 минут. Выньте из духовки, дайте постоять 5 минут и переверните формы на круглое сервировочное блюдо. Полейте фарш соусом, остальной соус подайте отдельно.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES, ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE



ДИКАЯ УТКА

ДИКАЯ УТКА В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Fasinjan

Бульон из утиного мяса будет вкуснее, если вы слегка поджарите в сливочном масле стебель сельдерея, морковь и лук и добавите овощи в кастрюлю перед варкой. Автор рецепта советует подавать утку с пловом. Для приготовления плова вам потребуется 250 г риса, который следует поджарить с 60 г сливочного масла на медленном огне 2—3 минуты, до тех пор пока зерна не станут прозрачными. Затем надо налить 600 мл горячей воды или бульона, посолить и плотно закрыть крышкой. Варить около 20 минут или до тех пор, пока рис не станет мягким.

На 4 порции

Большая дикая утка, выпотрошенная	1
Грецкий орех, натертый	250 г
Сливочное масло	15 г
Луковица, мелкопорезанная	1
Сок граната, процеженный	около 350 мл
Сахар (необязателен)	1 ст. л.
Соль	

Положите тушку в кипящую воду, закройте крышкой и варите в течение часа. К концу варки в кастрюле должно остаться около 350 мл отвара. Процедите его, перелейте в небольшую кастрюльку и варите на сильном огне, пока не останется лишь 175 мл. Разрежьте тушку на части.

Подсушите толченые грецкие орехи на чистой сковороде до появления аромата. Выложите орехи.

Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте лук и жарьте на среднем огне 10 минут, до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Добавьте грецкие орехи, утиный отвар и сок граната, попробуйте смесь. Если смесь окажется слишком кислой, добавьте сахар и немного посолите. Доведите соус до кипения, положите в кастрюлю кусочки мяса и держите на огне еще 30 минут, до тех пор, пока соус не приобретет консистенцию густых сливок.

MAY BEATTIE (EDITOR)
RECIPES FROM BAGHDAD

ЧИРОК В БЕЛОМ ВИНЕ

Sarcelles à la Batelière

На 4 порции

Чирки, выпотрошенные	2
Сливочное масло	60 г
Лук-шалот, порезанный	4
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Соль	
Крупносмолотый перец	
Мускатный орех, натертый	1 ст. л.
Белое вино	175 мл

Отделите окорочка, грудину и гузку каждой тушки. Выбросите гузку и разрежьте каждую грудку на 3 равные части. Растопите в сковороде сливочное масло, положите кусочки мяса, лук-шалот, петрушку, немного соли, перца и мускатного ореха и готовьте соте, помешивая, 10—12 минут. Затем посыпьте мясо мукой и полейте белым вином. Как только на поверхности соуса появятся пузырьки, снимайте с огня и подавайте на стол.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINIÈRE BOURGEOISE ET ÉCONOMIQUE

ЧИРОК НА ГРИЛЕ

Для приготовления масла «Метрдотель» размешайте 125 г несоленого масла до состояния мягкой однородной массы. Добавьте 2 ст. ложки нарубленной петрушки, 1 ст. ложку измельченной смеси трав, 2 чайных ложки лимонного сока, а также соль и перец. Сверните в трубочку, охладите и нарежьте на кусочки.

На 6 порций

Чирки, выпотрошенные, с отрезанными головками и не до конца разрезанные на 2 части	3
Соль и перец	
Сливочное масло	1 ст. л.
Большие ломтики подсушенного хлеба	6
Масло «Метрдотель»	90 г
Кресс-салат	60 г

Уложите тушки на огнеупорное блюдо. Смешайте большую щепоть соли и немного перца с оливковым маслом и смочите им тушки со всех сторон. Поджарьте тушки в гриле на умеренном огне по 7—8 минут с каждой стороны до коричневой корочки.

Уложите ломтики подсушенного хлеба на горячее сервировочное блюдо, разделите тушки пополам и положите на каждый кусок хлеба по половинке тушки. Смажьте мясо сливочным маслом «Метрдотель» и подайте с кресс-салатом.

OSCAR TSCHIRKY
«OSCAR» OF THE WALDORF

МОЛОДЫЕ КРЯКВЫ

Canard Printanier

Если морковь и репа прошлогоднего урожая, бланшируйте овощи в кипящей подсоленной воде в течение трех минут.

На 4 порции

Молодые кряквы весом около 1 кг, выпотрошенные и связанные, внутренности отложены для дальнейшего приготовления	2
Сливочное масло	75 г
Молодая морковь, порезанная в виде чесночных долек	200 г
Соль и перец	
Сахар	
Молодая репа, порезанная в виде долек чеснока	200 г
Шпинат, бланшированный в кипящей подсоленной воде в течение 3 минут, откинутый и порезанный	200 г
Винный уксус	2 ст. л.
Сухое белое вино	100 мл
Сливки	100 мл
Дижонская горчица	2 ч. л.

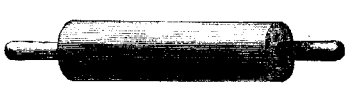
Растопите 30 г сливочного масла и добавьте морковь, залейте водой. Посолите, поперчите, положите немного сахара. Тушите морковь на медленном огне, постепенно выпаривая воду, в течение 30 минут. Морковь должна быть слегка подрумяненной. Тем же способом тушите репу. Растопите оставшиеся 15 г сливочного масла и обжарьте шпинат в течение 5 минут, посолите и поперчите его.

Пока овощи готовятся, положите тушки на сковороду или жаровню и поставьте ее в духовку, прогретую до 220°C, на 18 минут. При этом мясо после обжаривания должно остаться нежным и розовым. Выньте тушки, отделите окорочка. Остальное мясо сохраняйте теплым. Положите окорочка на сковороду вместе с потрохами и готовьте на среднем огне в течение 5, чтобы они подрумянились. Выложите окорочка и потроха.

Слейте со сковороды жир и ополосните сковороду уксусом. Добавьте вино и сливки. Готовьте соус несколько минут, непрерывно помешивая. Снимите с огня и добавьте горчицу.

Разрежьте уток и уложите мясо вместе с окорочками и потрохами на сервировочное блюдо. Полейте соусом и гарнируйте овощами.

BERNARD AND CHRISTINE CHARRETTON
LES BONNES RECETTES DU CHASSEUR



ЖАРЕНАЯ КРЯКВА

Malars de Rivière

Вместо того чтобы запекать на открытом огне, тушка может быть обжарена в духовке, прогретой до 230°C, в течение 15 минут. Затем ножки утки должны быть отрезаны и поджарены в гриле в течение 10 минут. Автор рецепта рекомендует второй способ приготовления соуса. Для этого положите на противень лук, добавьте лимонный сок и по 4 ст. ложки вина и винного уксуса. Доведите жидкость до кипения и положите на противень тосты.

На 2 порции

Молодая кряква, выпотрошенная и связанная	1
Луковицы, крупнопорезанные	2
Бекон с прослойкой, нарезанный кубиками	60 г
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Ломтик подсушенного хлеба с отрезанной коркой	1
Крупная соль	

Насадите тушку на вертел над открытым огнем. Вниз поставьте противень, на который будет капать сок с мяса. Положите на противень лук. Когда утка будет готова, положите на противень бекон, петрушку и ломтик хлеба. Готовьте на среднем огне, пока бекон не поджарится. Снимите с тушки поварскую нить и подавайте на стол с луком, беконом и горячим тостом.

LE MÉNAGIER DE PARIS

РАГУ ИЗ ДИКОЙ УТКИ

Canard Sauvage en Salmis

На 8 порций

Молодые дикие утки, выпотрошенные, нашпигованные, печень отложена для дальнейшего приготовления	2
Свежий бекон с прослойкой, порезанный	100 г
Зерно гвоздики, истолченное	1
Ягоды можжевельника, истолченные	6
Стебель сельдерея, порезанный	1
Соль и перец	
Лавровый лист	1
Красное вино	350 мл
Сливочное масло	30 г
Ломтики хлеба, смоченные в бульоне и слегка отжатые	3

Прожарьте тушки в духовке, прогретой до 220°C, в течение 30—40 минут или до тех пор, пока они не подрумянятся. Разрежьте тушки, отделив грудки, и положите их. Смешайте

сок со сковороды и утиный жир, вылейте в кастрюлю, положите бекон, лук, утиные грудки, гвоздику, ягоды можжевельника и сельдерей. Посолите, поперчите, положите лавровый лист и влейте вино. Доведите до кипения и готовьте 30 минут, до тех пор, пока соус наполовину не уварится.

Растопите сливочное масло и готовьте соте из печени на сильном огне, затем протрите через сито вместе с размоченным ломтиком хлеба. Процедите соус, поставьте на умеренный огонь и варите, при необходимости снимая накипь. Влейте в соус печеночную смесь и готовьте на медленном огне, не доводя до кипения, пока соус не достигнет консистенции сливок. Уложите куски утки на сервировочное блюдо и полейте соусом.

AMICALE DES CUISINIERS ET PÂTISSIERES AUVERGNATS DE PARIS
CUISINE D'AUVERGNE

ГРУДКИ ДИКИХ УТОК

Соус можно приготовить заранее, за 2—3 дня и хранить в замороженном виде.

На 4 порции

Дикие утки, из грудок удалены кости, кожица снята, остатки мяса и кости порезаны	2
Сливочное масло	150 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Луковица, крупнопорезанная	1
Морковь, крупнопорезанная	2
Стебель сельдерея, крупнопорезанный	1
Лук-порей или зеленый, крупнопорезанный	2
Дольки чеснока	2
Соль крупного помола	1 ч. л.
Перец в зернах	3
Листья тимьяна	1 ч. л.
Зерна гвоздики	2
Веточки петрушки	5
Лавровый лист	1/2
Сухое белое вино	125 мл
Куриный бульон (*с. 163*)	от 900 мл до 1 л
Мука	4 ст. л.
Соль и перец	
Мадера	3 ст. л.

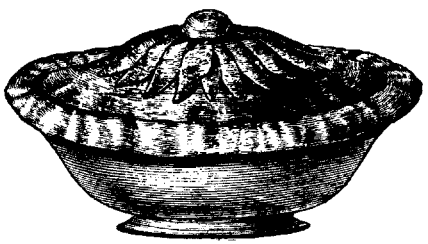
Растопите на сковороде 30 г сливочного масла, добавьте оливкового масла и поджарьте измельченные обрезки мяса и костей. Добавьте лук, морковь, сельдерей, лук-порей или зеленый лук, чеснок, посыпьте крупной солью, бросьте зернышки перца. Тимьян, гвоздику, петрушку и лавровый лист положите в марлевый мешочек и опустите его в сковороду. Жарьте овощи и мясной сбор на умеренном огне, непрерывно помешивая, пока они не подрумянятся. Добавьте белое вино и куриный бульон так, чтобы жидкость закрыла мясо. Закройте сковороду и тушите содержимое не менее 2 часов. Процедите жидкость, снимите жир.

Растопите в кастрюле 60 г сливочного масла и добавьте муки. Жарьте, помешивая, пока масса не станет однородной, затем добавьте ее в процеженный соус. Доведите до кипения, уменьшите нагрев и варите не менее часа, пока соус не загустеет.

За 15 минут до подачи блюда на стол, растопите оставшееся сливочное масло и смочите им грудки уток. Посолите, поперчите и уложите на сковороду так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Закройте сковороду промасленной пергаментной бумагой. Запекайте грудки в духовке, прогретой до 200°С, в течение 15 минут.

Перед подачей на стол добавьте в соус мадеру. Подавайте грудки уток с соусом.

THE JUNIOR LEAGUE OF JACKSON, MISSISSIPPI (EDITOR)
SOUTHERN SIDEBOARDS



ЧИРОК С ГОРЬКИМ АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Sarcelles au Jus d'Orange

Если у вас нет лука-рокамболя, вы можете использовать 4—5 долек чеснока или лук-шалот.

На 4 порции

Чирки, выпотрошенные, связанные и обернутые ломтиками свиного сала	2
Соль и перец	
Лук-рокамболь, порезанный	4—5
Апельсины, цедра нарезана соломкой, сок процежен	1—2

Положите тушки на сковороду и жарьте в духовке, прогретой до 230°С, в течение 12 минут. Затем переложите тушки в кастрюлю и сделайте несколько надрезов вдоль грудок. Добавьте к мясному соку соль, перец, лук-рокамболь, цедру и сок апельсина. Подогрейте соус, не доводя до кипения. Подавайте горячим.

MARIN
LES DONS DE COMUS

ДИКАЯ УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ МАСЛИНАМИ И АНЧОУСАМИ

Anatra SelvaticaFarcita con Olive e Assiughe

Чтобы приготовить анчоусное масло, истолките в ступке вымоченное, промытое и высушенное филе соленого анчоуса до состояния однородной массы. Добавьте 15 г несоленого сливочного масла и тщательно размешайте. Пропустите через сито. Соль не добавляют, если анчоусы и маслины соленые.

На 6 порций

Молодая дикая утка, выпотрошенная, печень отложена для дальнейшего приготовления	1
Зеленые маслины без косточек	250 г
Соленые анчоусы, вымоченные, с вырезанным филе, промытые под холодной водой, подсушенные и порезанные	200 г
Сливочное масло	60 г
Ломтики свежего бекона с прослойкой	4
Соль и перец	
Анчоусное масло	2 ст. л.
Ломтики французского хлеба, порезанные по длине батона, шириной 1 см	1

Начините маслины кусочками анчоусов. Порежьте утиную печень и приготовьте соте в 15 г сливочного масла, слегка подрумянив печень. Начините утку маслинами с анчоусами и зашейте брюшко поварской нитью. Свяжите утку и оберните ее ломтиками бекона. Поместите тушку на вертел. Растопите 15 г сливочного масла и смажьте им утку. Посолите и поперчите тушку. Установите вертел и разместите под ним противень. Жарьте утку в течение 25 минут, до тех пор, пока корочка не станет золотисто-коричневой. Непрерывно поливайте тушку соком с противня.

Пока утка жарится, истолките печень с остатками сливочного и анчоусного масла. Поджарьте ломтики французского хлеба и намажьте их пюре из анчоусов и печени.

Снимите утку с вертела, развяжите нить и снимите ломтики свиного сала. Разрежьте утку и уложите кусочки мяса на подсушенный французский хлеб.

FIAMMA NICCOLINI ADIMARI
IL LIBRO DELLA CACCIAGIONE

ЖАРЕНАЯ ДИКАЯ УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ УСТРИЦАМИ

На 6 порций

Маленькие дикие утки, выпотрошенные и связанные	3
Соль и перец	
Сливочное масло	125 г
Мука	3 ст. л.
Луковицы, порезанные	2
Дольки чеснока, порезанные	3
Лавровый лист, раскрошенный	2
Тимьян, порезанный	2 ст. л.
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Сельдерей, порезанный	2 ст. л.

Фарш из устриц

Устрицы живые в раковинах, жир отложен для дальнейшего приготовления	250 г
Свиное сало	100 г
Луковицы, порезанные	4
Дольки чеснока, порезанные	4
Ломтики подсушенного хлеба, корка срезана	8
Соль	1,5 ч. л.
Черный перец	1 ч. л.
Лавровый лист	4
Веточки тимьяна	4
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Сельдерей, порезанный	2 ст. л.

Посолите и поперчите тушки внутри и снаружи. Чтобы приготовить фарш, растопите в сковороде свиное сало, добавьте нарезанную луковицу и чеснок и дайте им подрумяниться на умеренном огне. Положите в кастрюлю устриц и варите в соке на медленном огне в течение 5 минут. Процедите жидкость и отложите ее. Мелко порежьте устрицы, положите их в сковороду и тщательно перемешайте с луком и чесноком. Смочите ломтики хлеба водой, раскрошите и добавьте к остальным ингредиентам. Подержите сковороду на огне в течение 5 минут, пока жидкость не испарится, время от времени помешивая. Начините полученным фаршем уток. Зашейте брюшко и смажьте тушки снаружи сливочным маслом. Посыпьте тушки мукой и поместите их на жаровню.

Смешайте устричный сок с 3/4 л воды и добавьте на жаровню вместе с луком, чесноком, лавровыми листьями, тимьяном, петрушкой и сельдереем. Посыпьте тушки оставшейся мукой. Выпекайте уток в духовке, прогретой до 180°С, в течение 1—2 часов, до тех пор, пока мясо не станет нежным и поджаренным.

EDITH AND JOHN WATTS
JESSE'S BOOK OF CREOLE AND DEEP SOUTH RECIPES

ДИКАЯ УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ

В качестве варианта автор рецепта рекомендует нарезать капусту, приготовить из нее соте и положить на дно утятницы под кусочки мяса. Посуда, в которой будет тушиться блюдо, может быть сделана из стекла, глины или алюминия, которые не окисляются от соприкосновения с вином и уксусом.

На 4 порции

2 большие или 4 маленьких диких утки, порезанных	
Оливковое масло	5 ст. л.
Зеленый лук, порезанный	4
Семеня тмина	1 ч. л.
Сладкий базилик, порезанный	3/4 ч. л.
Кочан красной капусты с вынутой кочерыжкой, порезанный	1
Винный уксус	4 ст. л.
Желтый сахарный песок	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Красный стручковый перец	1/2 ч. л.

Разогрейте оливковое масло в утятнице или другой огнеупорной посуде и поджарьте куски утиного мяса. Выньте их и уменьшите нагрев. Положите в утятницу зеленый лук, семена тмина, базилик и приготовьте соте в течение 15 минут так, чтобы лук слегка подрумянился. Увеличьте нагрев и положите в утятницу порезанную капусту. Запекайте 10 минут, время от времени встряхивая утятницу. Добавьте оставшиеся ингредиенты и снова уложите в утятницу мясо, закройте и поставьте в духовку, прогретую до 200°С, на час, до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Выньте утку и разложите куски на сервировочное блюдо. Процедите в кастрюлю жидкость из утятницы и уложите овощи вокруг кусков мяса. Сохраняйте блюдо теплым. Поставьте кастрюлю на огонь и уварите жидкость до консистенции сиропа. Полейте соусом утку и капусту и сразу подавайте на стол.

MILO A. YOUEL
COOK THE WILD BIRD

ДИКАЯ УТКА С РЕПОЙ

Вместо одной большой репы вы можете использовать несколько маленьких.

На 8 порций

Дикие утки, выпотрошенные	4
Соль и перец	
Сливочное масло	около 175 г
Репы среднего размера, очищенные и разрезанные на 4 части	6
Маленькие луковицы	6
Сахар	1 ст. л.
Белое вино	350 мл
Сок одного лимона, процеженный	
Говяжий бульон (*с. 163*)	1 л
Грибы	175 г

Натрите тушки внутри и снаружи перцем и солью. Используя 2 сковороды, растопите по 60 г сливочного масла в каждой, поджарьте тушки со всех сторон на сильном огне и выложите их. Посыпьте кусочки репы и лука сахаром. Поджарьте овощи отдельно на медленном огне в течение 15—20 минут, поливая их каждые 5 минут соком со сковороды. При необходимости добавьте больше сливочного масла. Выложите овощи и сохраняйте их отдельно.

Поделите вино и лимонный сок на 2 части и очистите обе сковороды. Кипятите жидкость в обеих сковородах, пока она наполовину не уварится. Налейте в кастрюлю говяжий бульон и уваривайте его на сильном огне до 1/2 л. Добавьте в него сок с «очищенных» сковородок. Размешайте полученный соус.

Уложите тушки вверх грудками на жаровню и полейте соусом. Закройте тушки фольгой и выпекайте в духовке, прогретой до 150°С, в течение 30 минут. Добавьте лук и снимите фольгу. Жарьте еще 10 минут, потом добавьте репу. Снова закройте фольгой и жарьте еще 10 минут. Снимите фольгу и полейте тушки соусом. Увеличьте нагрев до 200°С и жарьте еще 10 минут. Вынимайте тушки, если сок течет при прокалывании кожицы, это означает, что мясо готово.

Выньте тушки и положите их остывать. Разрежьте уток на 8 порций. Выложите лук и репу и сохраняйте их теплыми. Процедите оставшийся сок и варите его до загустения.

Растопите сливочное масло в кастрюле и приготовьте грибы способом соте, пока они не начнут выделять сок. Сервируйте уток с соусом. Подайте гарнир из лука, репы и грибов.

JUNIOR LEAGUE OF JACKSON, MISSISSIPPI (EDITOR)
SOUTHERN SIDEBOARDS

ГРУДКИ ДИКИХ УТОК С ОГУРЦАМИ

Filets de Canard Émincés aux Concombres

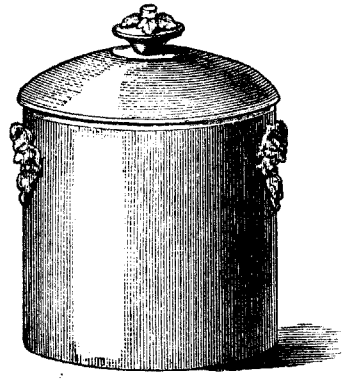
Утиные окорочка можно потушить, а обрезки мяса и кости отложить для бульона (с. 164). Автор рецепта советует добавить в соус 300 мл сока, оставшегося после тушения говядины.

На 4 порции

Грудки дикой утки со снятой кожицей и вынутыми костями, очень тонко нарезанные	2
Огурцы, очищенные, с вынутыми семенами, нарезанные очень тонко	2
Луковица, тонконарезанная	1/5
Соль	1 ст. л.
Винный уксус	около 2 ст. л.
Вода	1 ст. л.
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный кубиками	125 г
Мука	1 ст. л.
Телячий бульон (*с. 163*)	300 мл

Маринуйте огурцы с луком, солью, 1 ст. ложкой уксуса и водой в течение 1 часа. Выньте огурцы из маринада и обсушите их полотенцем, слегка отжимая. Поджарьте на сковороде бекон, добавьте огурцы и готовьте соте на умеренном огне 5—6 минут. Посыпьте мукой и продолжайте жарить еще несколько минут. Влейте бульон и держите на огне 20 минут. Положите на сковороду грудки и быстро прогрейте их, не доводя соус до кипения. Перед подачей на стол добавьте несколько капель винного уксуса.

MARIN
LES DONS DE COMUS



ДИКАЯ УТКА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Batt bi'Adas

Чеснок, истолченный с солью, добавляют в блюдо перед подачей на стол, а не во время варки, чтобы чечевица не стала жесткой. Свеклу варите в кипящей несоленой воде в течение 40 минут или до полной готовности.

На 4 порции

Дикая утка, выпотрошенная и связанная	1
Дольки чеснока	2
Соль	
Молотый кориандр, тмин и корица	по 2 ч. л.
Чечевица вымытая и просушенная	200 г
Свекла вареная, нарезанная ломтиками	150 г
Сок из двух лимонов, процеженный	

Положите утку в глиняный горшок или другую посуду из огнеупорного материала и налейте воды. Доведите до кипения, закройте крышкой и варите на медленном огне в течение часа, пока мясо не станет мягким. Растолките дольки чеснока с солью и добавьте их в отвар. Добавьте немного кориандра, а также тмина и корицы. Положите чечевицу и ломтики свеклы. Поставьте горшок, не закрывая крышкой, в духовку, прогретую до 180°С, и запекайте 45 минут, пока чечевица не станет мягкой. Сервируйте горячим. Отдельно подайте лимонный сок.

RENÉ R. KHAWAM
LA CUISINE ARABE

ДИКАЯ УТКА С ПОЧКАМИ

Автор рецепта рекомендует подавать утку с жареным хлебом (с. 26) и украсить блюдо ломтиками лимона.

На 4 порции

Дикая утка, порезанная на части	1
Соль и перец	
Луковицы, порезанные ломтиками	2
Картофель, порезанный ломтиками	2—3
Окорок, нарезанный	60 г
Овечьи почки, промытые, бланшированные в горячей воде в течение 5 минут и обрезанные	2—3
Бульон (*с. 164*)	около 1/2 л
Херес или сухое белое вино	125 мл

Посолите и поперчите кусочки утятины. Растопите в сковороде сливочное масло и положите в нее мясо. Готовьте соте 10 минут, затем выложите мясо. Посыпьте лук перцем, положите в сковороду и жарьте 10 минут, пока он не станет

прозрачным. Добавьте картофель и окорок. Положите кусочки утки и овечьи почки, налейте бульон так, чтобы он закрывал мясо. Закройте крышкой и тушите на медленном огне в течение двух часов, до тех пор, пока утка не станет мягкой. Добавьте херес или белое вино, подогрейте и подавайте блюдо на стол.

EVA WILLIS
SAUCE AND SAGE

ЗАПЕЧЕННАЯ ДИКАЯ УТКА

Daube van Wilde Eend

Несколько капель оливкового масла, добавленного в массу из муки и воды, поможет вам легко отделить тесто, когда блюдо будет готово. Блюдо подают с жареным картофелем, французской фасолью, тушенной в сливочном масле, или салатом.

На 4 порции

Дикие утки, выпотрошенные и связанные	2
Соль	
Сливочное масло	60 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Лук-шалот, мелкопорезанный	2
Лук-резанец (скорода), мелкопорезанный	1 ст. л.
Долька чеснока, мелкопорезанная	1
Тимьян, порезанный	
Базилик	
Мускатный орех, натертый	
Ломтики свиного сала для шпигования 1 см шириной и 8 см длиной	16
Лавровый лист	1
Сухое белое вино	350 мл
Бульон (*с. 164*) или вода	350 мл
Кальвадос (яблочная водка)	125 мл
Тесто из муки и воды	

Натрите тушки солью. Растопите в большой сковороде сливочное масло и поджарьте тушки в течение 5 минут на сильном огне. Смешайте петрушку, лук-шалот, лук-резанец, чеснок и по щепотке тимьяна, базилика и тертого мускатного ореха. Обваляйте в смеси ломтики свиного сала и нашпигуйте ими грудки уток.

Уложите уток в утятницу, положите лавровый лист, налейте вина, бульона или воды. Добавьте кальвадоса. Раскатайте тесто в виде длинной узкой ленты и прижмите его к краю утятницы. Плотно закройте утятницу крышкой. Выпекайте в духовке, прогретой до 170°С, 2—3 часа, в зависимости от возраста уток, или до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Откройте крышку, отделите мясо от костей и нарежьте его на одинаковые порции.

Остудите жидкость из-под мяса, снимите жир. Снова положите мясо в утятницу и подогрейте блюдо, не доводя до кипения.

HUGH JANS
KOKEN IN EEN KASSEROL

ЗАПЕКАНКА ПО-ОХОТНИЧЬИ

Zapiekanka «po Myśliwsku»

Технология жарения дикой утки описана на с. 44, а технология жарения куропатки — на с. 42. Для приготовления этого блюда могут быть использованы и другие виды диких птиц.

На 4 порции

Мясо жареной дикой утки или куропатки, порезанное кубиками	500 г
Сухие грибы, отмоченные в теплой воде не менее 2 часов	20 г
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Соль и перец	
Рис, отваренный в подсоленной воде в течение 15 минут и откинутый	300 г
Сыр эдамский, эмментальский или пармезан, натертый на терке	80 г
Сметана	1/4 л

Отварите грибы в воде, в которой они отмачивались, в течение 5 минут и порежьте их. Тщательно смешайте мясо, грибы и петрушку, посолите и поперчите их по вкусу. Положите половину порции риса на дно смазанной сливочным маслом сковороды и разровняйте слой. Положите мясо и грибы, а сверху еще один слой риса. Разровняйте поверхность и посыпьте сыром. Полейте сметаной и выпекайте в духовке, прогретой до 180°С, в течение 45 минут. Подавайте блюдо горячим с гарниром из красной капусты, тушенной в вине, или с тушеной кислой капустой.

KRYSTYNA HEBDA
POTRAWY Z DROBIU

ЛЕСНОЙ ГОЛУБЬ

ГОЛУБИ С ЛУКОМ

Pigeons aux Oignons

На 4 порции

Голуби, выпотрошенные	2
Изюм, замоченный в течение 1 минуты в горячей воде и просушенный	50 г
Арманьяк	2 ст. л.
Гусиный жир	30 г
Луковицы, порезанные	1 кг
Соль и свежемолотый перец	
Сухое белое вино	100 мл
Мозговая кость, истолченная	50 г
Сахарные крошки, намоченные в 100 мл горячего молока и отжатые	80 г
Петрушка, порезанная	3 ст. л.
Ломтики свиного сала для обертывания	2

Замочите изюм в арманьяке и оставьте на ночь. Растопите гусиный жир в кастрюле с тяжелым толстым дном. Добавьте лук, соль и белое вино. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне 20 минут.

Для приготовления фарша смешайте мозговую кость с сахарными крошками, петрушкой, виноградом, солью и перцем. Начините тушки этим фаршем, затем туго свяжите и покройте их ломтиками свиного сала. Положите тушки на сковороду, смазанную оливковым маслом, и выпекайте в духовке, нагретой до 220°С, в течение 20 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Выложите тушеный лук на дно подогретого сервировочного блюда. Снимите ломтики сала, развяжите тушки и уложите их на блюдо. Поставьте блюдо в теплое место. Очистите сок со сковороды двумя ст. ложками воды. Полейте птиц и подавайте блюдо горячим.

BERNARD AND CHRISTINE CHARRETTON
LES BONNES RECETTES DU CHASSEUR

ГОЛУБИ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

Piccioni alla Fiorentina

На 4 порции

Молодые голуби, выпотрошенные и связанные	4
Лавровый лист	8
Тонкие ломтики свежего бекона с прослойкой	4
Маленькие картофелины, отваренные в течение 10 минут в подсоленной воде	4
Соль и перец	
Мускатный орех, натертый	
Сливочное масло	90 г
Оливковое масло	4 ст. л.
Веточка шалфея	1
Горячая вода	4—5 ст. л.
Молоко	1 л
Рис	400 г
Сыр пармезан, натертый на терке	30 г

Начините каждую тушку лавровыми листьями, ломтиком бекона и картофелиной. Посолите и поперчите тушку внутри и положите щепотку мускатного ореха. В глубокой сковороде разогрейте 60 г сливочного масла, добавьте оливковое масло и пожарьте шалфей. Когда он подрумянится, положите на сковороду тушки голубей. После того как тушки поджарятся, посолите и поперчите их. Выньте веточку шалфея и налейте в сковороду горячей воды, закройте крышкой и тушите на умеренном огне около 30 минут.

Подогрейте в большой кастрюле молоко и добавьте большую щепоть соли. Положите в кастрюлю рис и варите, не закрывая крышкой, 15 минут, до тех пор, пока все молоко не впитается. Добавьте оставшееся сливочное масло и сыр пармезан в кастрюлю с рисом. Хорошо перемешайте и разложите рис на четыре тарелки. Положите на каждую тарелку фаршированную тушку голубя и полейте мясо соком из кастрюли.

FLAVIO COLUTTA
CUCINA E VINI DELLA TOSCANA

ТУШЕНЫЕ ГОЛУБИ С ГОРОШКОМ

Gulubi Zadousheni s Grah

Горох будет жестче, если его добавить за 10 минут до окончания приготовления.

На 4 порции

Голуби, разрезанные пополам вдоль тушки	2
Сливочное масло	30 г
Луковицы, мелкопорезанные	2
Свежий бекон с прослойкой, порезанный	100 г
Горячая вода	1/2 л
Горох, очищенный	от 750 г до 1 кг
Соль	
Мука, смешанная с 1 ст. л. воды	2 ч. л.
Укроп, порезанный	3 ст. л.

Растопите сливочное масло в большой кастрюле, положите лук, бекон и тушки голубей. Закройте крышкой и готовьте на медленном огне, переворачивая и помешивая, в течение 30 минут. Добавьте воды. Увеличьте нагрев и тушите еще 30 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Выньте тушки из кастрюли и сохраняйте горячими. Смешайте жидкость из-под тушения с мукой и водой, снова поставьте на огонь и варите, помешивая, 10 минут. Снимите кастрюлю с огня, добавьте в соус укроп и полейте им мясо. Подавайте голубей горячими с хрустящим хлебом.

PENKA H. CHOLCHEVA
NAY-NOVA GOTVARSKA KNIGA

ФАРШИРОВАННЫЕ ГОЛУБИ ПО-АНДАЛУЗСКИ

Pichones a la Andaluza

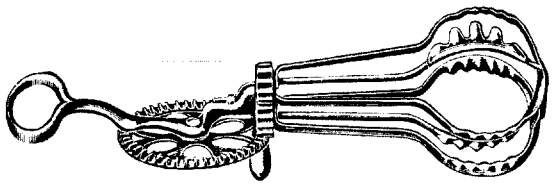
На 4 порции

Молодые голуби, выпотрошенные и связанные	4
Соль	
Филе анчоуса	8
Оливковое масло	1/4 л
Маленькие луковицы	8
Сухое белое вино	150 мл
Дольки чеснока	2
Веточка петрушки	1
Ломтики хлеба, поджаренные на сливочном или оливковом масле	4

Посолите тушки и начините их анчоусами. Разогрейте оливковое масло (оставьте в запасе 3 ст. ложки масла) на сковороде. Положите тушки голубей и поджарьте их на медленном огне в течение 15 минут, часто переворачивая, пока они слегка не подрумянятся. В другой сковороде поджарьте лук на оставшемся оливковом масле в течение 5 минут. Переложите лук в сковороду с тушками голубей, добавьте вино, чеснок и петрушку. Варите соус, помешивая, около часа или пока он не уварится наполовину, а мясо не станет мягким. Выньте петрушку и чеснок, снимите с поверхности пленку жира.

Положите тушки на сервировочное блюдо. Процедите соус, полейте им мясо и подавайте с луком и жареными ломтиками хлеба.

ANA MARIA CALEBA
COCINA ANDALUZA



ФАРШИРОВАННЫЕ МОЛОДЫЕ ГОЛУБИ

Hmam Mihchi

При обработке желудка извлеките мешочек с камнями, затем порежьте съедобную часть желудка, срезая жир и жилы.

На 4 порции

Молодые голуби, выпотрошенные, печень и желудок порезаны	4
Соль и свежемолотый черный перец	
Паприка	1/2 ст. л.
Яйца, 2 сварены вкрутую и крупно порезаны	4
Черствый хлеб, натертый на терке и просеянный	100 г
Сыр пармезан, натертый на терке	50 г
Петрушка, порезанная	50 г
Сок одного лимона, процеженный	
Растопленное сливочное масло	60 г
Цикорий, порезанный	100 г

Посолите и поперчите тушки внутри и снаружи, посыпьте паприкой. Смешайте яйца, сваренные вкрутую, сухарные крошки, сыр, печень, желудок и петрушку. Посолите по вкусу и добавьте сырые яйца.

Начините тушки фаршем и зашейте брюшки. Уложите тушки на сковороду, полейте лимонным соком и растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке, прогретой до 180°С, поливая каждые 10—15 минут соком со сковороды. Жарьте в течение 45 минут, до тех пор, пока мясо не подрумянится и не станет мягким. Подавайте на стол горячим, гарнируйте цикорием.

MOHAMED KOUKI
LA CUISINE TUNISIENNE D'«OMMOK SANNAFA»

ПИРОГ С ГОЛУБИНОЙ НАЧИНКОЙ

На 4 порции

Голуби, разрезанные пополам, выпотрошенные, кости отделены	4
Сливочное масло	40 г
Филе говядины, порезанное кубиками	250 г
Свиное сало, порезанное	125 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Лимон, цедра натерта	1
Бульон (*с. 164*)	около 1/4 л
Тесто (*с. 167*), слоеное или песочное	250 г
Яйцо, взбитое	1

Для маринада

Оливковое масло	150 мл
Портвейн	150 мл
Ягоды можжевельника, растолченные	6
Перец в зернах	6

Смешайте ингредиенты для маринада, поместите в холодильник и маринуйте тушки голубей в течение 24 часов, время от времени переворачивая. Выньте тушки, просушите их, отложите маринад для дальнейшего использования. Растопите сливочное масло в сковороде и слегка поджарьте птиц в течение 15 минут, часто переворачивая.

Уложите тушки в смазанное сливочным маслом 1,25-литровое блюдо или форму для пирога. Положите на блюдо кубики говядины и свиного сала. Посыпьте петрушкой и натертой цедрой лимона. Процедите маринад и добавьте его к мясу. Налейте бульон, чтобы он закрывал тушки.

Раскатайте тесто и закройте им, как крышкой, пирог. Украсьте кусочками теста и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте пирог в духовке, прогретой до 180°C, 20 минут, затем уменьшите нагрев до 150°C и пеките еще 2 часа. Если пирог начнет подгорать, закройте его сверху влажной пергаментной бумагой, сложенной в два слоя. Снимите бумагу за 20 минут до окончания приготовления, чтобы верхняя корочка стала золотисто-коричневой.

MRS E.M. WALKER
THE SPORTSMAN'S COOKBOOK

ПУДИНГ ИЗ МЯСА ГОЛУБЯ

На 4 порции

Голубь, порезанный	1
Колбасный фарш, разделенный на 8 частей	250 г
Картофель, нарезанный ломтиками	1—2
Морковь, нарезанная кубиками	1
Бульон (*с. 164*)	300 мл
Смесь трав	1 ст. л.
Лавровый лист, измельченный	1

Тесто

Мука	250 г
Говяжье сало, порезанное	90 г
Соль	
Холодная вода	около 100 мл

Для получения теста смешайте муку, сало и щепотку соли. Добавьте холодной воды, замесите тесто. Скатайте тесто в шар, заверните в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на 30 минут для остывания. Раскатайте тесто.

Выложите в форму для пудинга 2/3 всего теста. Положите в форму кусочки мяса, шарики колбасного фарша, картофель и морковь. Положите в бульон смесь трав, истолченный лавровый лист и вылейте бульон в форму. Раскатайте оставшееся тесто и закройте им пудинг сверху. Соедините края теста, чтобы зафиксировать начинку. Закройте форму промасленной пергаментной бумагой, сверху положите фольгу. Закрепите бумагу и фольгу, обвязав форму нитью. Поставьте форму в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы вода закрывала форму на 2/3. Выпекайте пудинг в кипящей воде 2—3 часа, при необходимости подливая воду.

EVA WILLIS
SAUCE AND SAGE

ЛЕСНОЙ ГОЛУБЬ С РАВИОЛЯМИ

Pot-au-feu de Pigeons Ramiers à l'Anis Étoilé et Raviolis d'Herbes

Для начинки равиоли может быть использован также печеночный фарш (с. 166). Звездочный анис — это сухая коричневая с привкусом солодового корня специя, имеющая вид восьмиконечной звезды.

Чтобы приготовить фарш из гусиной печенки для равиоли, поджарьте в сливочном масле 2 печени утки весом по 15 г так, чтобы печень оставалось слегка сырой. Протрите печень сквозь сито с таким же количеством гусиной

печени и 30 г сливочного масла. Перемешайте, добавьте бренди, посолите и поперчите по вкусу.

На 4 порции

Лесные голуби, выпотрошенные, связанные, печень отложена для дальнейшего приготовления	4
Говяжий или куриный бульон (*с. 163*)	около 3 л
Звездочный анис	15 г
Маленькие луковицы, общий вес которых от 250 до 300 г	4
Зеленый лук	4
Молодая морковь	8
Сельдерей	2
Маленькие луковицы-порей	8
Маленькие репы	4
Соль	
Французская фасоль	50 г
Говяжий костный мозг	2
Ломтики подсушенного хлеба с обрезанной коркой	4
Перец	
Перепелиные яйца	8
Красное вино	1/4 л
Сливочное масло	30 г
Соль крупного помола	30 г

Фарш для равиоли

Сельдерей, лук-порей и петрушка	по 1 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Долька чеснока	1
Фарш из гусиной печени	80 г

Тесто

Рисовая мука	100 г
Обыкновенная мука, просеянная	50 г
Соль	1 ч. л.
Оливковое масло	1 ст. л.
Теплая вода	4 ст. л.

Положите тушки птиц в сотейник. Налейте 1,5 л бульона, добавьте анис, доведите до кипения и варите 20 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Положите в кастрюлю лук, морковь, сельдерей, лук-порей и репу, налейте 1 л бульона и 150 мл воды. Доведите жидкость до кипения и посолите по вкусу. Для варки репе требуется 15 минут, моркови — 20 минут, а сельдерею — 25 минут. Как только овощи будут готовы, переложите их в сотейник. Доведите подсоленую воду до кипения, положите в кастрюлю французскую фасоль и варите 5 минут, затем откиньте фасоль и промойте ее под струей холодной воды. Отложите фасоль.

Чтобы приготовить фарш для равиоли, посолите сельдерей, лук-порей и петрушку. Растопите сливочное масло на большой сковороде для соте и держите на огне, пока оно слегка не потемнеет. Выложите в сковороду зеленые овощи. Наколите вилкой дольку чеснока и используйте эту вилку для размешивания овощей. Жарьте овощи не более 5 минут. Переложите овощи на тарелку и смешайте их с печеночным фаршем.

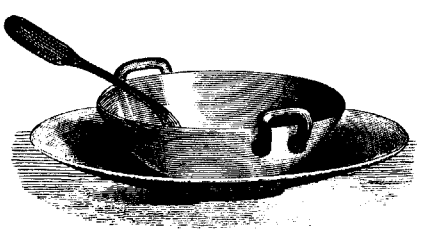
Чтобы приготовить тесто для равиоли, положите в миску рисовую муку, обыкновенную муку, соль и постепенно вливайте оливковое масло, пока оно полностью не впитается. Добавьте воды и месите тесто до тех пор, пока оно не станет упругим.

Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности. Разрежьте пласт при помощи стакана на 8 кружков. Положите фарш в середину каждого кружка. Сверните тесто пополам в виде пельменя и соедините края теста. Готовьте равиоли на пару 3—5 минут или отварите в 3/4 л бульона.

Положите мозговые кости в подсоленную кипящую воду, закройте крышкой и варите 5 минут. Затем выньте их и вытряхните мозг из костей на тарелку, разделите мозг на 4 порции и положите на 4 кусочка подсушенного хлеба. Поперчите и положите в духовку, прогретую до 180°С, на несколько минут.

Выньте тушки из кастрюли, снимите поварскую нить и поместите в глубокое сервировочное блюдо, желательно супницу. Уложите вокруг овощи. Подогрейте французскую фасоль в кипящей воле и уложите ее сверху. Налейте в кастрюлю вино, доведите до кипения и сварите перепелиные яйца в течение двух минут. Положите яйца вместе с равиоли в сервировочное блюдо. Влейте 150 мл горячего бульона или воды и положите тосты с мозговым пюре. Приготовьте соте из печени голубя в сливочном масле в течение 5 минут, посолите и поперчите. Уложите печень на тосты поверх мозга. Поджарьте слегка соль грубого помола на сковороде, смешайте ее со свежесмолотым перцем и подавайте отдельно.

ALAIN CHAPEL
LA CUISINE C'EST BEACOUP PLUS QUE DES RECETTES



ГОЛУБИ С ИЗЮМОМ

Pigeons aux Raisings Secs

На 2 порции

Голуби, выпотрошенные, печень отложена и мелко порублена	2
Ломтики свиного сала для обертывания	4
Оливковое масло	2 ст. л.
Сливочное масло, 20 г размягчено	45 г
Бренди, подогретый	2 ст. л.
Пучок приправ	1
Соль и свежемолотый перец	
Мука	20 г
Петрушка, порезанная	3 ст. л.
Миндаль, подсушенный на сковороде, крупнопорезанный	100 г
Изюм, замоченный в теплой воде в течение ночи, откинутый и просушенный	100 г
Ломтики поджаренного хлеба (*с. 26*)	4

Для фарша

Дольки чеснока, порезанные	4
Петрушка, порезанная	4 ст. л.
Луковица среднего размера, мелкопорезанная	1
Вареный окорок, мелкопорезанный	60 г
Яичный желток	1
Ломтик белого хлеба, поджаренный в оливковом масле и истолченный	1
Трюфель, нарезанный ломтиками	1
Мускатный орех, натертый	1

Чтобы приготовить фарш, смешайте чеснок, петрушку, лук, окорок, яичный желток, жареный хлеб, трюфель и по щепотке соли и мускатного ореха с мелконарубленной печенью. Начините смесью тушки голубя, сшейте половинки брюшка, свяжите тушки и покройте их ломтиками свиного сала.

Разогрейте в сотейнике оливковое масло и несмягченное сливочное масло, поджарьте тушки со всех сторон. Налейте в сотейник бренди и добавьте воды так, чтобы тушки были закрыты. Положите пучок приправ, посолите, поперчите, закройте крышкой и варите в течение часа или до тех пор, пока мясо не станет мягким.

За 10 минут до подачи на стол смешайте размягченное сливочное масло с мукой, петрушкой и миндалем. Выньте тушки из сотейника, вылейте сливочное масло с добавками в сотейник и варите, помешивая, 10 минут. Переложите тушки опять в сотейник, добавьте изюм и варите на медленном огне еще 10 минут. Уложите ломтики жареного хлеба в глубокое сервировочное блюдо. Разрежьте тушки пополам и положите половинки на каждый кусок хлеба. Полейте мясо соусом и подавайте блюдо горячим.

ÉLIANE THIBAUT COMELADE
LA CUISINE CATALANE

ЗАЯЦ

ЛАПША С СОУСОМ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Pappardelle con la Lepre

Технология приготовления мяса зайца как основы для соуса с гарниром из лапши описана на с. 80.

На 6 порций

Седло и окорочка зайца, кости вынуты, мясо порезано на мелкие кусочки	1
Сливочное масло	60 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Бекон, мелкопорезанный	60 г
Маленькая луковица, мелкопорезанная	1
Стебель сельдерея, мелкопорезанный	1
Соль и перец	
Тимьян	
Мука	1 ст. л.
Сухое белое вино	1/4 л
Горячий бульон (*с. 164*)	1/4 л
Яичная лапша (*с. 166*)	850 г
Сыр пармезан, натертый на терке	

Подогрейте сливочное и оливковое масло в сковороде и приготовьте соте из бекона, лука и сельдерея на умеренном огне. Добавьте кусочки мяса, посолите и поперчите по вкусу и бросьте щепотку тимьяна. Обжарьте мясо со всех сторон, посыпьте мукой и дайте муке подрумяниться. Жарьте около 10 минут. Налейте в сковороду вина и продолжайте готовить на медленном огне 10 минут, пока вино наполовину не уварится. Затем влейте бульон, закройте крышкой и варите на медленном огне не менее 2 часов, до тех пор, пока соус не загустеет, а мясо не станет мягким. При необходимости во время приготовления добавьте воды или бульона.

Налейте в кастрюлю воды, посолите, доведите до кипения, положите лапшу и варите 2—3 минуты. Откиньте лапшу и смешайте с горячим соусом. Перед подачей на стол обильно посыпьте блюдо тертым сыром.

ADA BONI
ITALIAN REGIONAL COOKING

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ ЗАЙЦА

Sauté de Liévre à la Mittau

Автор рецепта рекомендует подавать мясо в хлебе, вырезав середину из белого батона, покрыв сверху слоем сливочного масла и подержав его в духовке до образования золотистой корочки.

На 4 порции

Филе грудки зайца, обрезанное и нарезанное тонкими ломтиками	4
Сливочное масло	60 г
Соль и перец	
Мускатный орех, натертый	
Сметана	3 ст. л.
Гренки или 250 г отварного риса	175 г

Растопите в сковороде сливочное масло. Посолите и поперчите филе, посыпьте щепоткой мускатного ореха и готовьте соте на сильном огне в течение 7 минут. Слейте сливочное масло, добавьте на сковороду сметану и прогрейте, не доводя до кипения. Уложите ломтики мяса на сервировочное блюдо и гарнируйте их гренками или отварным рисом.

A. PETIT
LA GASTRONOMIE EN RUSSIE

СОТЕ ИЗ МОЛОДОГО ЗАЙЦА

Levreaux à la Minute

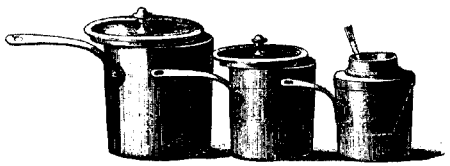
На 4 порции

Молодой заяц, порезанный, печень истолчена	1
Сливочное масло	40 г
Соль и перец	
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Зеленый лук, порезанный	2 ст. л.
Лук-шалот, порезанный	3
Грибы, порезанные	125 г
Маленькая долька чеснока, мелкопорезанная	1
Винный уксус	1 ст. л.
Бульон (*с. 164*)	150 мл

Растопите сливочное масло в сковороде с антипригарным покрытием. Положите в сковороду истолченную печень и куски зайчатины. Посолите, поперчите, добавьте петрушку, зеленый лук, лук-шалот, грибы и чеснок. Плотно закройте сковороду и готовьте на сильном огне около 15 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Когда мясо будет готово, уложите его на подогретое сервировочное блюдо. Влейте в сковороду, в которой готовилась зайчатина, уксус и бульон. Доведите до кипения и «очистите» сковороду. Уварите жидкость на сильном огне до консистенции сиропа. Полейте соусом мясо и подавайте на стол.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR



СЕДЛО ЗАЙЦА С ВИНОГРАДОМ

Râble de Lièvre à la Piron

На 2 порции

Седло зайца, нашпигованное	1
Черный и белый виноград, со снятой кожицей и очищенный от косточек	по 125 г
Водка из выжимок винограда	80 мл
Соус перечный (*с. 165*)	1 ст. л.
Густые сливки	1 ст. л.

Для маринада

Водка из выжимок винограда	125 мл
Дольки чеснока	2
Лук-шалот	4
Стебли сельдерея	2
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	1

Смешайте ингредиенты для маринада и маринуйте мясо 2—3 дня в холодном месте, переворачивая не менее 1 раза в день. Выньте мясо, положите на сковороду и жарьте в духовке, нагретой до 180°С, 45 минут, пока не станет мягким.

Уложите седло на подогретое сервировочное блюдо, гарнируйте виноградом, полейте подогретой водкой. Смешайте перечный соус и сливки с соком, оставшимся на сковороде после жарения, подогрейте, непрерывно помешивая, пока жидкость не загустеет. Полейте полученным соусом мясо и подавайте на стол.

PIERRE HUGUENIN
LES MEILLEURES RESETTES DE MA PAUVRE MÈRE

ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА С СОУСОМ САУПИКЭ

Le Président à la Broche

Если заяц не может быть зажарен на открытом огне, его готовят в духовке, прогретой до 220°С, в течение 30 минут, часто поливая соком со сковороды.

На 4 порции

Заяц, выпотрошенный, печень и кровь отложены для дальнейшего приготовления	от 1,5 до 2 кг
Соль	

Для соуса

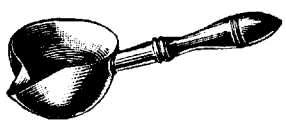
Свиной или гусиный жир	30 г
Дольки чеснока, порезанные	400 г
Луковица среднего размера, мелкопорезанная	1
Морковь, порезанная тонкими ломтиками	1
Зеленые листья сельдерея	2
Маленькая веточка петрушки	1
Красное вино	3/4 л
Соль	
Пучок приправ, состоящий из веточки тимьяна, чабера и розмарина и лаврового листа	1
Перец в зернах	1 ч. л.
Ягоды можжевельника	1 ч. л.
Гвоздичное зерно	1
Корица, натертая	
Мускатный орех, натертый	
Бренди или фруктовая водка	4 ст. л.

Чтобы приготовить соус, растопите свиной или гусиный жир в кастрюле с толстым дном. Положите чеснок, лук, морковь, петрушку и сельдерей и жарьте на умеренном огне, помешивая деревянной ложкой. Когда чеснок немного подрумянится, добавьте красное вино и усильте нагрев. Когда жидкость закипит и воспламенится, погасите его крышкой и уменьшите огонь. Посолите, положите пучок приправ, зерна перца, ягоды можжевельника, гвоздику, пряности, маленькую щепотку корицы и большую — мускатного ореха, налейте бренди или фруктовую водку. Закройте крышкой и варите на медленном огне не менее часа. После чего попробуйте, посолите, если необходимо, и варите еще 1 час.

Пока готовится соус, займитесь мясом. Свяжите зайца, насадите тушку на вертел и поместите очень близко к открытому огню. Под тушку поставьте противень, чтобы собирать жир и сок. Прожарьте мясо в течение 10 минут, потом поместите его дальше от огня и жарьте еще 30 минут, а в конце снова опалите на сильном огне. Если блюдо подается не сразу, тушку следует положить на противень, чтобы она не остыла.

Процедите соус через мелкое сито. Протрите через сито сырую печень зайца, выложите в кастрюлю и добавьте в нее сок с противня. Влейте в соус кровь. В результате у вас должен получиться густой темный соус. Сохраняйте соус теплым, не доводя до кипения. Перед подачей на стол разрежьте тушку и посыпьте солью. Мясо должно быть немного недожаренным. Положите мясо на сервировочное блюдо и полейте соусом. Остальной соус подавайте отдельно.

ALBIN MARTY
FOURMIGUETTO. SOUVENIRS, CONTES ET RECETTES DU LANGUEDOC



ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Le Lièvre au Four à l'Ailloli

На 6 порций

Заяц, выпотрошенный и связанный	1
Соль и перец	
Размягченное сливочное масло	90 г

Чесночный соус

Сосновые орешки	30 г
Миндаль, бланшированный	30 г
Картофель, сваренный в течение 15 минут и порезанный	2
Хлеб со срезанной коркой, намоченный в воде и отжатый	30 г
Оливковое масло	1/2 л
Винный уксус	4 ст. л.

Посолите и поперчите тушку и смажьте ее сливочным маслом. Положите на жаровню и жарьте в духовке, прогретой до 200°С, в течение 30 минут, регулярно поливая мясо соком с жаровни.

Чтобы приготовить чесночный соус, растолките в ступке чеснок, лесные орехи, миндаль, картофель и хлеб до состояния однородной массы. Добавьте щепотку соли и оливковое масло. Когда масло впитается, влейте винный уксус.

Когда мясо станет мягким, переложите зайца на сервировочное блюдо, полейте чесночным соусом и подавайте.

ÉDOUARD NIGNON
L'HEPTAMÉRON DES GOURMETS

СЕДЛО ЗАЙЦА

Râble de Lièbre Navarraise

Сделайте маленькие «конверты» из теста (с. 167) или срежьте верх с хлебных булочек, выньте мякоть и поджарьте в сливочном масле до золотистого цвета.

На 8 порций

Седло зайца, нашпигованное 200 г свиного сала	4
Вареный маринад (*с. 164*)	1 л
Сливочное масло, половина порции растоплена	300 г
Луковицы, порезанные ломтиками	200 г
Грибы, ножки порезаны	16
Соль и перец	
Дольки чеснока, бланшированные в течение нескольких секунд в горячей воде	250 г
«Конверты» из теста	8
Арманьяк	3 ст. л.

Маринуйте седло зайца в течение 48 часов. Выньте седло и просушите его. Отложите маринад для дальнейшего использования. Растопите на сковороде 30 г сливочного масла и поджарьте лук на медленном огне в течение 30 минут до прозрачности. Протрите лук сквозь сито и приготовьте пюре. Приготовьте соте из ножек грибов с 30 г сливочного масла. Смешайте грибы с луковым пюре, посолите и поперчите.

Налейте в кастрюлю воды, подсолите, доведите до кипения и варите чеснок 12—15 минут.

Смажьте седло зайца 125 г растопленного сливочного масла и жарьте в духовке, прогретой до 230°С, 12—15 минут так, чтобы мясо оставалось полусырым. Полейте шляпки грибов растопленным сливочным маслом и жарьте их в гриле. Начините шляпки луковым пюре и измельченными ножками грибов, растолките 60 г сливочного масла с чесноком и наполните смесью «конверты» из теста.

Налейте арманьяк в сковороду и очистите ее, держа на среднем огне. Процедите оставшийся маринад в сковороду, потом перелейте жидкость в кастрюлю и уваривайте на сильном огне, снимая накипь, пока жидкость не приобретет консистенцию сиропа. Снимите кастрюлю с огня, порежьте кусочками оставшееся сливочное масло, размешайте в соусе и добавьте по вкусу соль и перец.

Уложите седло на сервировочное блюдо, гарнируйте фаршированными шляпками грибов и «конвертами» из теста. Полейте седло соусом, оставшийся соус подавайте отдельно.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES, ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE

ЗАЯЦ В СМЕТАНЕ

Hase in Sauerer Sahne

На 8 порций

Заяц, порезанный, весом в 3 кг	1
Винный уксус	1/4 л
Вода	1 л
Соль	
Корни гамбургской петрушки, мелкопорезанные	2
Луковицы, мелкопорезанные	2
Морковь, мелкопорезанная	2
Сливочное масло, растопленное	60 г
Сметана	1/2 л

Положите кусочки мяса в кастрюлю, налейте уксус, воду и маринуйте в холодном месте в течение 2—3 часов. Выньте мясо, вылейте маринад. Посыпьте мясо солью и положите в сотейник вместе с овощами. Полейте растопленным сливочным маслом. Поставьте сотейник в духовку, прогретую до 220°С, и готовьте около 45 минут, часто поливая мясо соком из сотейника.

Переложите зайчатину на плоское огнеупорное блюдо. Полейте мясо процеженным соком из сотейника, смажьте сметаной, закройте крышкой и снова поставьте в духовку. Запекайте при той же самой температуре еще 20—25 минут, до тех пор, пока соус не уварится до консистенции сиропа, а мясо не станет мягким.

KULINARISCHE GERICHTE: ZU GAST BEI FREUNDEN

ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА НА ВЕРТЕЛЕ

Lièvre à la Broche

На 6 порций

Заяц, выпотрошенный, обернутый ломтиками свиного сала, кровь и печень отложены для дальнейшего приготовления, кровь смешана с 1 ст. л. уксуса	1
Сало свиное	15 г
Дольки чеснока, истолченные	2
Сухое красное вино	80 мл
Соль и перец	

Зажарьте зайца на вертеле или на решетке в духовке, прогретой до 200°С, в течение 45 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Для приготовления соуса истолките печень в ступке. В сковороде растопите свиное сало и поджарьте массу на сильном огне. Добавьте чеснок и вино и постепенно влейте кровь, непрерывно помешивая. Посолите, поперчите и подавайте на стол.

ÉLIANE THIBAUT COMELADE
LA CUISINE CATALANE

ЖАРКОЕ ИЗ ГОРНОГО ЗАЙЧОНКА В ЗЕРНИСТОМ СОУСЕ

Levraut de Montagne Rôti «en Saugrenée»

На 6 порций

Свежеподстреленный горный молодой заяц, выпотрошенный, нашпигованный, кровь, сердце, печень и легкие отложены для дальнейшего приготовления, обрезки лап и кости отложены	1
Бренди	2 ст. л.
Сливочное масло	125 г
Винный уксус	100 мл
Бульон	1/4 л
Соль и перец	
Дольки чеснока	3
Луковица, порезанная кольцами	60 г
Морковь, порезанная ломтиками	60 г
Сухое красное вино	350 мл

Мелко порежьте потроха и положите их в миску вместе с кровью и бренди. Растопите 30 г сливочного масла, поджарьте обрезки мяса и кости на умеренном огне. Выбросьте обрезки мяса и «очистите» сковороду двумя ст. ложками уксуса. Добавьте в подливку 4 ст. ложки бульона.

Посолите нашпигованного зайца, свяжите тушку и положите на жаровню. Растопите 60 г сливочного масла и полейте им зайца. Уложите чеснок, лук и морковь вокруг зайца. Жарьте в духовке, прогретой до 220°С, в течение 30 минут, через каждые 5 минут переворачивая зайца и поливая мясо сначала соком с жаровни, а потом винным уксусом.

Выньте тушку из духовки, развяжите ее, посыпьте перцем и сохраняйте теплой на сервировочном блюде. Налейте на жаровню красного вина и очистите ее. Вылейте оставшийся бульон в кастрюлю, положите туда потроха и вылейте кровь. Варите на медленном огне в течение 15 минут. Смешайте сок с жаровни, подливку и смесь крови с потрохами, пропустите все через сито. Порежьте кусочками оставшееся сливочное масло и добавьте его в соус. Полейте зайчатину соусом перед подачей на стол.

ALAIN CHAPEL
LA CUISINE C'EST BEAUCOUP PLUS QUE DES RECETTES

ГУЛЯШ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

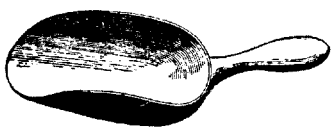
Gulasz z Przodka i Podrobów Zajeczych

На 4 порции

Заяц, выпотрошенный, легкие, сердце и печень порезаны полосками, седло и передняя часть тушки обрезана и поделена на части	1
Оливковое масло	5 ст. л.
Луковица, порезанная ломтиками	150 г
Франкфуртские колбаски, нарезанные ломтиками, или тонкие отварные колбаски, очищенные и порезанные кубиками	150 г
Соль	
Ягоды можжевельника, истолченные	6
Сметана	125 мл
Мука	20 г
Петрушка, порезанная	1 ч. л.

Разогрейте в большой сковороде 4 ст. ложки оливкового масла и жарьте седло, переднюю часть тушки зайца и потроха. В другой сковороде подогрейте оставшееся оливковое масло и приготовьте соте из лука. Добавьте порезанную колбаску и жареный лук к мясу зайца, готовьте 2—3 минуты, затем долейте 1/4 л воды, соль и ягоды можжевельника. Закройте крышкой и готовьте на медленном огне, пока мясо не станет мягким, примерно 1 час. Перед самым окончанием смешайте сметану с мукой и влейте ее в сковороду. Доведите жидкость до кипения, попробуйте, при необходимости — добавьте соли и перца и посыпьте гуляш петрушкой. Подавайте в сковороде или на круглом сервировочном блюде с картофелем или макаронами.

HELENA HAWLICZKOWA
KUCHNIA POLSKA



ПОДЛИВА ИЗ МЯСА ЗАЙЦА

Lepre in Umido

Для приготовления этого блюда вместо зайца может быть использован кролик.

На 4—6 порций

Заяц, порезанный	1
Мука	60 г
Сливочное масло	60 г
Марсала	3 ст. л.

Винный уксус	3 ст. л.
Мускатный орех, натертый	

Маринад

Красное вино	1 л
Базилик, порезанный	30 г
Петрушка, порезанная	30 г
Луковицы, порезанные	500 г
Ягоды можжевельника, порезанные пополам	4
Морковь, нарезанная ломтиками	1
Веточка тимьяна	1
Веточка майорана	1
Лавровый лист	1/2
Лист шалфея	1/2
Цедра лимона	1
Гвоздичное зерно	1/2
Палочка корицы	2 см
Соль и свежемолотый перец	

Положите кусочки зайчатины в жаропрочное блюдо вместе с ингредиентами для маринада и маринуйте мясо не менее 24 часов. Выньте мясо, процедите маринад через сито, выжимая деревянной ложкой сок из овощей и трав.

Обваляйте кусочки зайчатины со всех сторон в муке. Растопите в сковороде сливочное масло и жарьте мясо на умеренном огне 15 минут. Добавьте немного марсалы и уксуса в сковороду, положите немного тертого мускатного ореха. По мере уваривания жидкости добавляйте по нескольку ложек маринада. Когда маринад закончится, уменьшите нагрев и варите в течение часа, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

MARIU SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

ЗАЙЧАТИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ

На 6—8 порций

Заяц, разрезанный на три части: передняя часть тушки, седло и задняя часть	1 весом в 3 кг
Соль	
Морковь, порезанная ломтиками	2
Корень гамбургской петрушки, порезанный ломтиками	2
Луковицы, порезанные ломтиками	2
Сливочное масло, растопленное	40 г
Сметана	1/2 л
Петрушка или укроп, порезанные	1 ст. л.

Маринад

Вода	1 л
Винный уксус или сидровый уксус	1/4 л

Маринуйте мясо в смеси воды и уксуса 2—3 часа. Выньте мясо и посолите его, положите на сковороду вместе с овощами и полейте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке, прогретой до 200°С, 30 минут, до золотисто-коричневого цвета, поливая мясо каждые 15 минут соком со сковороды. Когда мясо будет готово, порежьте его на маленькие кусочки и уложите на жаропрочное блюдо.

Приготовьте соус, смешав сок со сковороды и сметану. Доведите жидкость до кипения, непрерывно помешивая. Полейте соусом зайчатину. Закройте блюдо крышкой и выпекайте в духовке 25—30 минут, до тех пор, пока мясо не станет очень мягким. Посыпьте петрушкой или укропом и подавайте на стол.

F. SIEGEL (TRANSLATOR)
RUSSIAN COOKING

ЗАЙЧАТИНА НА ПАРУ

Технология приготовления зайца на пару описана на с. 78. Перед употреблением свиное сало можно посыпать петрушкой и чесноком. Рагу из зайчатины готовят тем же способом, только не шпигуя мясо.

На 4 порции

Заяц, порезанный	1
Свиное сало	100 г
Луковицы, крупнопорезанные	2—3
Маленький салат-латук, порезанный	1
Огурец, очищенный и порезанный соломкой	1
Репа, порезанная соломкой	2
Стебель сельдерея, порезанный соломкой	1
Пучок приправ	1
Соль и перец	
Сливочное масло, порезанное кубиками	60 г
Паста из муки и воды	

Нашпигуйте свиным салом кусочки зайчатины. Положите мясо в глубокий глиняный горшок, добавьте лук, салат-латук, огурец, репу, сельдерей, приправы, соль и перец. Положите кусочки сливочного масла. Обмакните полоску марли в пасту из муки и воды, уложите марлю по краю горшка и плотно прижмите крышкой, чтобы не выходил пар. Поставьте горшок в большую кастрюлю с горячей водой, закрывающей горшок на 3/4. Закройте кастрюлю крышкой и держите на паровой бане в течение 5 часов, по мере необходимости добавляя горячую воду.

F. COLLINGWOOD AND J. WOLLAMS
THE UNIVERSAL COOK

ЗАЯЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ТУШЕНЫЙ

Lièvre Farci à la Pèrigourdine, à la Royale

Технология фарширования и тушения зайца описана на с. 76. В жидкость для тушения обычно добавляют ароматизаторы. Автор рецепта также советует тушить зайца в красном вине. Если тушка была предварительно обернута ломтиками свиного сала, то можно не шпиговать филе и ножки зайца. Чтобы поджарит тушку, ломтики сала удаляют.

На 6 порций

Заяц, выпотрошенный, кровь, печень, сердце и легкие отложены для дальнейшего использования, филе и ножки нашпигованы	1
Гусиная печень	200 г
Свиное сало, порезанное	100 г
Хлеб со срезанной коркой, намоченный в бульоне (*с. 163*) и отжатый	100 г
Сливочное масло	15 г
Луковица, порезанная	1
Маленькая долька чеснока, истолченная	1
Трюфели: половина порции порезана мелко, половина — ломтиками или кубиками	300 г
Петрушка, порезанная	
Соль и перец	
Сухое белое вино	около 1 л
Бульон из мяса дичи (*с. 164*), уваренный до консистенции сиропа	около 100 мл
Арманьяк	2 ст. л.

Истолките сердце, печень и легкие зайца, добавьте гусиную печень, свиной жир и хлеб. Подогрейте сливочное масло на сковороде и жарьте лук до прозрачности на медленном огне. Остудите перед тем, как смешать с потрохами. Добавьте чеснок, трюфели и щепотку порезанной петрушки. Посолите, поперчите и влейте кровь зайца. Начините тушку полученным фаршем, зашейте брюшко, чтобы зафиксировать начинку. Свяжите зайца и тушите в закрытой сковороде в вине: сначала 5 минут на сильном огне, затем в духовом шкафу, нагретом до 170°C в течение 2,5 часов, пока мясо не станет мягким. Снимите крышку и жарьте тушку в прогретой до 230°C духовке в течение часа, поливая мясо жидкостью из-под тушения каждые 5 минут. Переложите зайца на сервировочное блюдо.

Снимите с тушки связывающую нить. Снимите жир с жидкости в сковороде. Налейте в кастрюлю бульон и арманьяк, добавьте жидкость из-под тушения, подогрейте, процедите и полейте соусом мясо.

PROSPER MONTAGNE (EDITOR)
LAROUSSE GASTRONOMIQUE

ЗАЯЦ ПО-ЦЕПАЛОНСКИ

На 6 порций

Заяц, разрезанный на маленькие куски, не более куриного окорочка	1
Лимонный сок	1 л
Оливковое масло	1 л
Красное вино	125 мл
Лавровый лист	2
Перец в зернах	12
Дольки чеснока	от 16 до 20
Луковицы	4
Сухой ореган	1 ч. л.
Соль	

Положите мясо в огнеупорную кастрюлю или утятницу, полейте лимонным соком и оставьте мариноваться на ночь. Выньте из маринада, но не промывайте и не просушивайте мясо. Влейте в утятницу 2 ст. ложки оливкового масла и подогрейте его, положите мясо и поджарьте его на среднем огне. Снимите утятницу с огня, влейте остальное оливковое масло, положите другие ингредиенты, быстро прогрейте и затем готовьте на медленном огне не менее 4 часов, плотно закрыв крышкой. Подавайте на стол горячим.

LORD WESTBURY AND DONALD DOWNES
WITH GUSTO AND RELISH

ЗАЯЦ ЦЕПАЛОНСКИЙ

Lepre di Cephalonia

Это блюдо готовят жители островов Ионического моря, но оно взято из итальянской национальной кухни. Пусть вас не пугает большое количество чеснока, во время приготовления его вкус нейтрализуется.

На 4 порции

Заяц, порезанный	1
Соль и перец	
Сок шести лимонов, процеженный	
Оливковое масло	150 мл
Луковица, порезанная ломтиками	1
Дольки чеснока	12
Ореган, порезанный	2 ч. л.
Красное вино	125 мл

Положите куски зайчатины в глубокий глиняный горшок, немного посолите и поперчите и маринуйте в лимонном соке не менее 12 часов.

Налейте на дно большой тяжелой сковороды немного оливкового масла и подогрейте его. Положите лук и слегка поджарьте его. Затем положите кусочки зайчатины и поджарьте слегка со всех сторон. Добавьте чеснок, соль, перец и ореган. Если мясо готовится в глиняном горшке, подогрейте вино, прежде чем влить его, так как горшок может лопнуть. Закройте посуду и тушите содержимое на медленном огне 3 часа или до тех пор, пока мясо не станет мягким.

ELIZABETH DAVID
ITALIAN FOOD

ЦИВЕТ ЗАЙЦА С ГУСТОЙ ПОДЛИВОЙ С КРОВЬЮ

Civet de Lièvre

Технология приготовления простейшего вида цивета из мяса зайца показана на с. 74. Бренди в маринад можно не наливать, а добавить позже, при жарении.

На 4 порции

Заяц, порезанный, печень и кровь собраны в отдельную миску, кровь смешана с 1 ст. л., винного уксуса или бренди	1
Маринад из красного вина (*с. 164*)	1 л
Бренди	100 мл
Соль и перец	
Свиной жир, порезанный	200 г
Луковицы, порезанные	2
Мука	2 ст. л.
Сливочное масло	60 г
Маленькие луковицы	12
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный на небольшие полоски и бланшированный в кипящей воде в течение 5 минут	60 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Долька чеснока, истолченная	1/2
Гренки	100 г

Пропитайте зайца маринадом и бренди в течение 18 часов. Выньте куски, просушите их на полотенце и отложите маринад для дальнейшего использования. Посолите и поперчите мясо. Растопите свиной жир в жаропрочной кастрюле или чугунном горшке. Положите туда же кусочки мяса, нарезанный лук и жарьте 10 минут, постоянно переворачивая. Посыпьте зайчатину мукой и дайте муке немного подрумяниться. Влейте в кастрюлю с мясом маринад, доведите до кипения, непрерывно помешивая, затем закройте крышкой и поставьте в прогретую до 170°С духовку на 30 минут.

Растопите 40 г сливочного масла в огнеупорном глиняном горшке, приготовьте соте из лука и ломтиков бекона в течение 15 минут, пока они слегка не подрумянятся. Выньте мясо из духовки. Переложите кусочки мяса в горшок с луком и беконом. Процедите жидкость из первой емкости в горшок с мясом, разминая в сите овощи для извлечения сока. Закройте горшок и варите на медленном огне 20 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Выньте печень из миски с кровью и мелко порубите ее вместе с петрушкой и чесноком. Переложите нарубленную печень в миску с кровью. Порежьте оставшееся сливочное масло, добавьте его в миску. Подогрейте, помешивая, пока соус не загустеет, не доводя до кипения. Подавайте в горшке, гарнируйте гренками.

PAUL BOUILLARD
LA CUISINE AU COIN DU FEU

ЗАЯЦ БИРОН ПАВЛИДЕС

Вместо зайца вы можете использовать голубя.

На 6 порций

Маленький заяц, выпотрошенный	1
Лимоны, 1 разрезанный пополам, 1 — нарезанный тонкими ломтиками	2
Миндаль, бланшированный	75 г
Сухарные крошки	200 г
Кишмиш	75 г
Корица молотая	1 ч. л.
Перец	1 ч. л.
Соль	
Сахар	1 ст. л.
Сливочное масло	125 г
Красное вино	1/4 л
Сухое белое вино	1/4 л

Тщательно натрите тушку половинками лимона, затем обложите зайца лимонными ломтиками и поставьте на 2 часа в холодное место. Смешайте миндаль, сухарные крошки, кишмиш, перец, щепотку соли и сахар. Снимите ломтики лимона. Начините зайца фаршем с сухарными крошками и сшейте края брюшка. Растопите в кастрюле с толстым дном сливочное масло и положите зайца. Обжарьте тушку в течение 10 минут. Налейте в кастрюлю вино, закройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение часа, пока мясо не станет мягким. Переверните тушку 1—2 раза. Время приготовления зависит от размера тушки. Готовьте не более 1,5 часа.

LORD WESTBURY AND DONALD DOWNES
WITH GUSTO AND RELISH

ЦИВЕТ ЗАЙЦА ПО-ЛИОНСКИ

Lièvre au Sang de Léon de Lyon

Этот рецепт заимствован у знаменитого ресторана Леона из Лиона.

На 6 порций

Заяц, порезанный, кровь и печень отложена для дальнейшего приготовления	1
Свиное сало (необязательно)	125 г
Сливочное масло	90 г
Петрушка, порезанная	6 ст. л.
Зеленый лук, мелкопорезанный	1 ст. л.
Дольки чеснока, порезанные	2
Лук-шалот, порезанный	4
Зерна гвоздики	4
Лавровый лист	1
Тимьян, порезанный	1 ст. л.
Базилик, порезанный	1 ст. л.
Мука	2 ст. л.
Бульон (*с. 164*)	1 л
Красное вино	1 л
Винный уксус	4 ст. л.
Соль и перец	
Каперсы	2 ст. л.

Нашпигуйте зайца свиным салом. Растопите сливочное масло в сотейнике и поджарьте кусочки зайчатины с четырьмя ст. ложками петрушки, зеленым луком, половиной порции чеснока, луком-шалотом, гвоздикой, лавровым листом, тимьяном и базиликом. Через 20 минут, когда мясо подрумянится, посыпьте его мукой. Добавьте вино, бульон и уксус, посолите и поперчите. Доведите жидкость до кипения, закройте крышкой, уменьшите нагрев и тушите 1,5 часа. Выложите куски зайчатины на сервировочное блюдо и сохраняйте теплым.

Мелко порубите или пропустите через мясорубку печень, смешайте ее с оставшейся петрушкой и чесноком. Добавьте кровь и смешайте с жидкостью, в которой тушилось мясо. Варите на медленном огне, помешивая, до загустения, не доводя до кипения. Полейте зайца соусом. Гарнируйте каперсами и подавайте горячим.

FÉLIX BENOIT AND HENRY CLOS-JOUVE
LA CUISINE LYONNAISE

ЗАЯЦ СО СПЕЦИЯМИ И МЕДОМ

Lièvre à la Mrouzia

На 6 порций

Заяц, разрезанный	1
Рес-эльханот (пряность)	2 ч. л.
Перец черный, молотый	2 ч. л.
Шафран, истолченный	1/2 ч. л.
Корица, молотая	1 ч. л.
Изюм	200 г
Сливочное масло	200 г
Миндаль, бланшированный	200 г
Луковицы, мелкопорезанные	3
Соль	
Вода	125 мл
Густой мед	6 ст. л.

Смешайте специи рес-эльханот с другими специями и посыпьте ими куски зайчатины, оставив в запасе 1 чайную ложку специй. Смешайте изюм с оставшимися специями.

Растопите сливочное масло в сотейнике, положите мясо, миндаль и лук. Добавьте щепотку соли и смочите ингредиенты водой. Закройте крышкой и тушите на медленном огне. Через час, когда мясо станет мягким, выньте его из сотейника. Оставьте сотейник на огне, добавьте в него изюм и мед. Варите соус на медленном огне, непрерывно помешивая, до загустения. Переложите зайчатину в сотейник, полейте соусом и варите на медленном огне 5 минут, чтобы мясо пропиталось соусом.

Уложите зайчатину на подогретое сервировочное блюдо и полейте соусом.

AHMED LAASRI
240 RECETTES DE CUISINE MAROCAINE

МОЛОДАЯ ЗАЙЧАТИНА ПО-ОХОТНИЧЬИ

Levraut «Chasseur»

На 4 порции

Молодой заяц, порезанный	1
Сливочное масло	30 г
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный ломтиками	100 г
Бульон (*с. 164*)	100 мл
Бренди	1 ст. л.
Грибы (необязательно)	1 ст. л.
Помидоры, очищенные, с вынутыми семенами и порезанные (необязательно)	125 г

Маринад

Оливковое масло	100 мл
Соль и перец	
Дольки чеснока, истолченные (необязательно)	2—3
Сок одного лимона, процеженный	

Смешайте ингредиенты для маринада и маринуйте мясо 4—5 часов. Выньте мясо, отложите маринад для дальнейшего использования, осушите мясо.

Растопите в сковороде сливочное масло, положите бекон и поджаривайте на медленном огне. Потом добавьте куски зайчатины и готовьте на умеренном огне в течение 30 минут, часто переворачивая, чтобы поджарить равномерно со всех сторон. Добавьте бульон, бренди и маринад, положите грибы и помидоры. Закройте крышкой и готовьте на медленном огне 40 минут, пока мясо не станет мягким.

ALBERT MURET
PROPOS GASTRONOMIQUES ET CONSEILS CULINAIRES

ПОДЛИВА ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Haricot de Lièvre

На 6 порций

Заяц, порезанный	1
Свиное сало	60 г
Маленькая репа, целая или порезанная на 4 части	500 г
Пучок приправ, состоящий из 3 гвоздичных зерен, зеленого лука, веточки базилика и петрушки	1
Соль и перец	
Бульон (*с. 164*) или вода	1/2 л
Мука	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Луковицы, порезанные	2—3
Винный уксус	4 ст. л.
Ломтики подсушенного хлеба	6

Растопите половину порции свиного сала и готовьте соте из зайца, часто переворачивая. Выньте мясо, добавьте оставшееся сало и готовьте соте из репы в течение 10 минут на среднем огне. Переложите мясо и репу в сотейник, положите пучок приправ, соль, перец. Влейте бульон или воду. Растопите в сковороде сливочное масло, добавьте муки и приготовьте подливу. Положите лук и готовьте на медленном огне около 20 минут или до тех пор, пока лук не смягчится. Соедините смесь с кусочками зайчатины.

Поставьте сотейник на медленный огонь, закройте крышкой и тушите от 45 минут до 1 часа в зависимости от возраста животного. Когда тушка будет готова, выньте мясо и репу, уложите на сервировочное блюдо и сохраняйте теплым. Процедите соус через сито, подогрейте, снимая жир и накипь, и уварите наполовину. Добавьте немного уксуса. Остальным уксусом полейте ломтики хлеба, посолите их. Уложите хлеб вокруг мяса и репы. Полейте зайца соусом. Остальной соус подайте отдельно.

MARIN
LES DONS DE COMUS

ПОДЛИВА ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ ПО-ЭЛЬЗАССКИ

Noisettes de Lièvre à l'Alsacienne

Автор рецепта рекомендует подавать зайца с лапшой (с. 166) или клецками (с. 167).

На 4 порции

Седло зайца, кости вынуты, каждый кусок разрезан на три части	2
Сливочное масло	100 г
Большие луковицы-шалот, мелкопорезанные	6
Мука	30 г
Винный уксус	300 мл
Красное вино	1/2 л
Густые сливки	1/4 л
Бренди	80 мл
Соль и перец	
Черника	60 г
Черная смородина (необязательно)	60 г

Растопите в сковороде сливочное масло, положите обрезки мяса, кости и лук-шалот. Жарьте на медленном огне, пока лук не приобретет коричневый оттенок. Посыпьте половиной порции муки и жарьте, помешивая, 1—2 минуты. Добавьте уксус и готовьте до тех пор, пока жидкость не уварится. Долейте вина и держите на огне еще 15 минут. Процедите соус в чистую кастрюлю, влейте сливки, поставьте на огонь на 3 минуты. Сохраняйте теплым.

Посыпьте куски мяса оставшейся мукой. Растопите в сковороде сливочное масло и готовьте зайчатину, часто переворачивая, около 20 минут так, чтобы она была поджаренной сверху и полусырой внутри. Влейте бренди, посолите и поперчите.

Уложите мясо зайца на сервировочное блюдо и полейте соусом. Гарнируйте черникой и черной смородиной.

FRANÇOIS VOEGELING
LA GASTRONOMIE ALSACIENNE

ПОДЛИВА ИЗ ЗАЙЦА ПО-КОРОЛЕВСКИ

Civet de Lièvre à la Royale

На 6 порций

Заяц, порезанный, печень отложена и мелко порезана	1
Сливочное масло	60 г
Свежий бекон с прослойкой, нарезанный на 12 ломтиков	125 г
Луковицы среднего размера, порезанные крупно	3
Мука	2 ст. л.
Дольки чеснока, 5 из них истолчены	11
Говяжий бульон (*с. 163*)	около 1/2 л
Красное вино	около 1/2 л
Соль и перец	
Лук-шалот, 24 — мелко порезаны	36
Пучок приправ	1
Грибы	24
Смесь муки и воды	

Растопите на сковороде сливочное масло и обжарьте мясо зайца со всех сторон в течение 15 минут. Добавьте лук и бекон, перемешайте. Посыпьте мясо мукой и готовьте не менее 10 минут, пока мука не подрумянится. Добавьте истолченные дольки чеснока, налейте бульон и красное вино так, чтобы мясо было полностью закрыто. Посолите, поперчите, положите целую луковицу-шалот и пучок приправ. Уменьшите нагрев и тушите при закрытой крышке в течение 3 часов.

Переложите куски мяса в утятницу или другую огнеупорную посуду с плотно закрывающейся крышкой. Положите в кастрюлю грибы, бекон, целые дольки чеснока и порезанный ломтиками лук-шалот. Выньте пучок приправ и растолките оставшиеся ингредиенты в сите над кусками зайчатины. Плотно закройте утятницу и уложите по краю полоску теста для герметизации. Готовьте мясо в духовке, прогретой до 130°C, в течение 6 часов, мясо должно быть абсолютно мягким.

Добавьте печень и кровь в жидкость, в которой тушился заяц, и подогрейте на медленном огне, время от времени встряхивая утятницу. Держите на огне до загустения соуса, но не доводя до кипения.

ÉDOUARD NIGNON
L'HEPTAMÉRON DES GOURMETS

ПОДЛИВА ИЗ ЗАЙЦА С ФАСОЛЬЮ

Liebre Estofada con Judias

На 4—6 порций

Заяц, порезанный	1
Фасоль, вымоченная в течение ночи и откинутая	250 г
Луковицы, порезанные	2
Большие дольки чеснока, порезанные	2
Пучок приправ	1
Сухое белое вино	125 мл
Оливковое масло	100 мл
Винный уксус	2 ст. л.
Соль	
Красный чилийский стручковый перец, очищенный от семян и порезанный	1

Варите фасоль в большом количестве несоленой воды в течение 1—2 часов, до тех пор, пока не станет мягкой. Откиньте, отвар отложите для дальнейшего приготовления. Положите в огнеупорную кастрюлю куски зайчатины, а также лук, чеснок, пучок приправ, налейте вино, масло, уксус, посолите и добавьте 300 мл воды или отвара фасоли. Закройте кастрюлю пергаментной бумагой, сверху положите крышку или тарелку с водой. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите около часа, пока мясо не станет мягким, добавляя отвар фасоли по мере выкипания жидкости.

За 20 минут до окончания приготовления добавьте фасоль и красный стручковый перец. Посолите и поперчите, если требуется.

MARIA DOLORES COMAS
LO MEJOR DE LA COCINA ESPAÑOLA

ТУШЕНЫЙ ЗАЯЦ ПОД ЧЕРНИЧНЫМ СОУСОМ

Zadoushen Zayak sus Sos ot Borovinki

Черничный джем вы можете при необходимости заменить черносмородиновым или ежевичным.

На 4 порции

Заяц, ножки отделены, кости вынуты, мясо порезано на большие куски	1
Оливковое масло	4 ст. л.
Соль	
Свежий бекон с прослойкой, порезанный	80 г
Мука	40 г
Сметана	100 мл
Йогурт	1/4 л
Бульон или вода (необязательно)	125 мл

Черничный соус

Черничный джем	100 г
Горчица	1 ст. л.
Сметана	100 мл
Апельсин, сок процежен, цедра отварена в течение 1 минуты и порезана соломкой	1
Сладкое красное вино	125 мл

Разогрейте оливковое масло в большой огнеупорной кастрюле. Поджарьте мясо в масле, затем выложите его и посолите. Добавьте в кастрюлю бекон и жарьте 15 минут, пока сало не растает, посыпьте мукой, подрумяньте ее, затем добавьте сливки и йогурт. Вновь положите мясо в кастрюлю. Если соуса недостаточно, добавьте бульона или воды. Закройте крышкой и запекайте на медленном огне в духовке, прогретой до 180°С, в течение часа.

Выньте мясо из кастрюли и нарежьте его тонкими ломтиками. Уложите ломтики на сервировочное блюдо. Пропустите оставшиеся ингредиенты сквозь сито или взбейте их при помощи миксера. Полейте получившимся пюре мясо и сохраняйте его горячим.

Чтобы приготовить черничный соус, смешайте вместе джем, горчицу и сметану в кастрюльке и поставьте на медленный огонь. Влейте апельсиновый сок и вино и положите цедру апельсина, нарезанную соломкой. Не доводите соус до кипения.

Подавайте тушеного зайца с отварным рисом, отдельно подайте черничный соус.

SONYA CHORTANOVA AND EUGENI YORDANOV
LOVNO-RIBARSKA KUHNYA

ЗАЯЦ С МАЛЕНЬКИМИ ЛУКОВИЦАМИ

Lièvre à la Niçoise

На 4—6 порций

Молодой заяц, порезанный	1
Оливковое масло	100 мл
Подогретый бренди	3 ст. л.
Сухое красное вино	350 мл
Пучок приправ	1
Соль и перец	
Колбаски чиполата	250 г
Черные маслины без косточек	100 г
Маленькие луковицы, бланшированные в горячей подсоленной воде 2—3 минуты	10
Бульон (*с. 164*) или вода (необязательно)	около 1/4 л
Густые сливки (необязательно)	2 ст. л.

Сильно разогрейте оливковое масло и поджарьте кусочки зайчатины в течение 5 минут. Влейте бренди. Когда пламя спадет, добавьте красное вино, пучок приправ, соль и перец. Закройте крышкой, готовьте на медленном огне 40—50 минут. Добавьте колбаски, маслины и лук. Снова закройте крышкой и тушите еще 30 минут, добавив при необходимости воды или бульона.

Выньте мясо и уложите на подогретое сервировочное блюдо вместе с колбасками, маслинами и луком. Если в кастрюле осталось много жидкости, уварите ее на сильном огне. Снимите с огня, добавьте густые сливки и полейте соусом мясо.

JACQUELINE GÉRARD
LES MEILLEURES RECETTES DE GIBIER

ЗАЯЦ ПО-ФЛАМАНДСКИ

Haas op Zijn Vlaams

Вместо зайца в этом рецепте может быть использован дикий кролик. Технология снятия кожуры с каштанов описана на с. 27.

Подавайте с картофельным пюре, брюссельскими шпротами и клюквой или тушеными фруктами.

На 4 порции

Заяц, порезанный, кровь собрана и смешана с равным количеством портвейна	1
Чернослив без косточек, замоченный в течение ночи в 350 мл сухого белого вина	20
Мука	30 г
Сливочное масло	30 г
Бульон (*с. 164*)	1/4 л
Соль и перец	
Зерна гвоздики	6
Изюм без косточек	90 г
Каштаны очищенные	60 г

Выньте чернослив и отложите вино для дальнейшего использования. Посыпьте кусочки зайчатины мукой. Растопите сливочное масло в сковороде и готовьте соте из зайца на сильном огне, пока мясо не подрумянится.

Положите кусочки зайчатины в глубокую огнеупорную кастрюлю и влейте вино из-под чернослива и бульон. Посолите, поперчите, положите чернослив, гвоздику, изюм и каштаны.

Плотно закройте кастрюлю крышкой и тушите содержимое в духовке, прогретой до 190°С, 2—2,5 часа, до тех пор, пока мясо не станет мягким. Добавьте в кастрюлю смесь крови и портвейна и держите на огне еще 10 минут.

HUGH JANS
BISTRO KOKEN

ПОДЛИВА ИЗ ЗАЙЦА ПО-МАВРИТАНСКИ

Lerrnib

На 6 порций

Заяц, порезанный	1
Соль	1 ч. л.
Шафран, молотый	1 ч. л.
Имбирь, истолченный	1/2 ч. л.
Перец	1/2 ч. л.
Куркума, истолченная	2 ч. л.
Петрушка, мелкопорезанная	2 ст. л.
Специи рес-эльханот	1 ч. л.
Маленькие луковицы, порезанные	3
Оливковое масло	150 мл
Зеленый лук, порезанный	60 г
Кишмиш	200 г

Положите кусочки мяса в глубокую огнеупорную посуду вместе с шафраном, имбирем, перцем, куркумой, петрушкой, специями рес-эльханот, оливковым маслом и 450 мл воды, посолите. Плотно закройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение часа или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Добавьте зеленый лук и кишмиш, закройте крышкой и готовьте еще 20 минут. Уложите зайчатину в глубокое сервировочное блюдо, полейте содержимым кастрюли и подавайте на стол.

JOHN, FOURTH MARQUIS OF BUTE (EDITOR)
MOORISH RECIPES

ФАГОТЫ ИЗ МЯСА ЗАЙЦА

Crépinettes de Lièvre

Технология использования жировой оболочки описана на с. 20.

На 4 порции

Заячье мясо без костей, нарезанное маленькими кусочками	400 г
Нутряное сало (свинина), порезанное маленькими кусочками	400 г
Лавровый лист, истолченный	1
Тимьян	1 ч. л.
Кальвадос	4 ст. л.
Соль и перец	
Жировая оболочка	125 г
Перечный соус (*с. 165*)	300 мл

Проверните через мясорубку мясо зайца и свинину. Добавьте лавровый лист, тимьян и кальвадос, посолите и поперчите по вкусу.

Положите на стол жировую оболочку и разрежьте ее на 4 части. Поделите фарш на 4 порции и положите по 1 порции на кусочек оболочки. Оберните оболочку вокруг фарша, формируя фаготы.

Положите полученные фаготы на сковороду и жарьте в духовке, подогретой до 190°C, в течение 40 минут. Подавайте блюдо горячим с перечным соусом.

BERNARD AND CHRISTINE CHARRETTON
LES BONNES RECETTES DU CHASSEUR

ПИРОГ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Hasenpastete

Автор рецепта советует подавать пирог с соусом кумберланд. Чтобы приготовить соус, процедите лимонный и апельсиновый соки. Нарежьте цедру соломкой и положите в кастрюльку, залейте водой. Доведите до кипения, затем выньте и ополосните цедру. Растопите 125 г черносмородинового желе (с. 165) в кастрюле и добавьте 100 мл портвейна, щепотку имбиря и перца, а также сок. Уварите соус на сильном огне до консистенции сиропа, затем добавьте цедру, порезанную соломкой.

На 6—8 порций

Мясо зайца, без костей, вместе с сердцем и печенью	500 г
Свиной желудок или лопатка	500 г
Соль и перец	
Яйца, слегка взбитые	4
Грибы, порезанные	500 г
Яичный желток, взбитый с небольшим количеством воды	1
Тесто	
Пахта	6 ст. л.
Мука	250 г
Сливочное масло	250 г

Для приготовления теста просейте в миску муку, смешайте со сливочным маслом и влейте пахту. Хорошо размешайте и скатайте в шар. Закройте тесто и поставьте в холодильник на час.

Дважды пропустите мясо и свинину через мясорубку, посолите, поперчите и влейте 4 сырых яйца. Добавьте грибы. Разделите тесто на две неравные части. Раскатайте бóльшую часть и уложите в смазанную сливочным маслом квадратную форму. Заполните форму мясным фаршем. Раскатайте вторую часть теста, чтобы сделать верх для пирога. Обрежьте края и используйте кусочки теста для украшения пирога. Проткните верх пирога вилкой и смажьте яичным желтком. Выпекайте пирог в духовке, прогретой до 180°C, 2 часа или до тех пор, пока верхняя корочка не станет золотисто-коричневой. Если тесто начинает подгорать, закройте пирог влажной бумагой.

JUTTA KÜRTZ
DAS KOCHBUCH AUS SCHLESWIC-HOLSTEIN

КРОЛИК

КРОЛИК-СОТЕ

Lapin Sauté

Для соте подойдет только нежное мясо молодого кролика.

На 4 порции

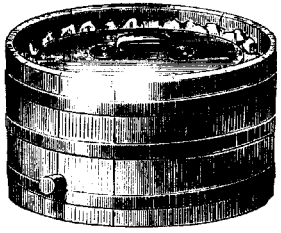
Кролик без костей, нарезанный на кусочки по 4 см	1
Сливочное масло	30 г
Оливковое масло	3 ст. л.
Мускатный орех, натертый	
Смесь специй	1/2 ч. л.
Соль и перец	
Мука	30 г
Белое вино	200 мл
Бульон (*с. 164*)	100 мл
Лук-шалот	1 ст. л.
Петрушка, порезанная	1 ст. л.

Разогрейте оливковое и сливочное масло в сковороде для соте, добавьте щепотку мускатного ореха, смесь специй, соль и перец. Положите в сковороду кусочки крольчатины и готовьте соте на сильном огне в течение 20 минут.

Переложите мясо на огнеупорное блюдо и сохраняйте теплым. Добавьте в сковороду муку, прожарьте ее в течение минуты, влейте вина и бульона, подержите на огне еще 5 минут и процедите соус.

Полейте соусом мясо, добавьте лук-шалот, петрушку и подогрейте мясо. Как только соус начнет закипать: снимите мясо с огня и сразу же подавайте.

JULES GOUFFÉ
LE LIVRE DE CIUSINE



СИЛЬНО ПРОЖАРЕННОЕ МЯСО КРОЛИКА

Herausgebackenes Kaninchen

Если мясо старое, сначала отварите его в подсоленной воде в течение 10 минут, затем просушите и натрите половинкой лимона. Посыпьте 1 ст. ложкой смеси специй и оставьте для пропитки на 1 час перед приготовлением. Подавайте жареную крольчатину с салатом из картофеля или зелени, а также со сваренными на пару молодыми овощами.

На 4 порции

Молодой кролик, порезанный	1
Соль и перец	
Сок лимона, процеженный	1
Яйца, взбитые	1—2
Мука	125 г
Свиное сало	500 г

Натрите кусочки мяса солью, перцем и лимонным соком, обваляйте в яйце, затем в муке. Сильно разогрейте жир и прожарьте в нем крольчатину в течение 5 минут, до тех пор, пока кусочки со всех сторон не покроются золотисто-коричневой корочкой. Перед подачей на стол обсушите на салфетке.

ELIZABETH SCHULER
MEIN KOCHBUCH

МОЛОДОЙ КРОЛИК С ТРАВАМИ

Lapereaux aux Fines Herbes

Может возникнуть необходимость жарить мясо около 45 минут. Через 15 минут приготовления добавьте сливочного масла, если потребуется.

На 6 порций

Молодые кролики, порезанные	2
Сливочное масло	40 г
Соль и перец	
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Зеленый лук, мелкопорезанный	16
Лук-шалот, мелкопорезанный	2
Грибы, порезанные	125 г
Лимон, сок процежен	1

Растопите сливочное масло в сковороде, соедините все ингредиенты, за исключением лимонного сока, и жарьте около 15 минут. Потом плотно закройте сковородку крышкой, уменьшите нагрев и держите на огне, пока мясо не станет мягким. Добавьте лимонный сок и подавайте на стол.

A. BEAUVILLIERS
L'ART DU CUISINIER

КРОЛИК СО СПЕЦИЯМИ

Lapereau à la Minute

На 2—4 порции

Молодой кролик, порезанный	1
Сливочное масло	60 г
Смесь трав, истолченная	1 ч. л.
Соль и крупномолотый перец	
Мускатный орех, тертый	
Петрушка, мелкопорезанная	2 ст. л.
Лук-шалот, мелкопорезанный	4

Растопите в сковороде сливочное масло, положите кусочки крольчатины. Посолите, поперчите, посыпьте травами и мускатным орехом. Готовьте мясо на среднем огне около 25 минут. Добавьте петрушку и лук-шалот, готовьте еще 3—4 минуты и сразу же подавайте на стол.

OFFRAY AINÉ
LE CUISINNIER MÉRIDIONAL

МОЛОДОЙ КРОЛИК В БУМАЖНОМ СВЕРТКЕ

Lapereau en Papillotes

На 3 порции

Молодой кролик, порезанный	1
Оливковое масло	100 мл
Грибы, порезанные	125 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Зеленый лук, порезанный	3
Долька чеснока, мелкопорезанная	1
Соль и перец	
Ломтики свежего бекона с прослойкой, порезанные пополам	6

Уложите кусочки мяса в блюдо вместе с оливковым маслом, грибами, петрушкой, зеленым луком, чесноком, солью и перцем. Маринуйте мясо в течение нескольких часов.

Тщательно промаслите 6 листов пергаментной бумаги, достаточно больших, чтобы вместить куски крольчатины. Положите кусочек мяса вместе с ингредиентами из маринада на промасленную бумагу. Сверху и снизу проложите ломтики грудинки. Плотно заверните мясо в бумагу. То же сделайте и с остальными кусками крольчатины. Уложите свертки на противень и жарьте их в гриле на медленном огне по 15 минут с каждой стороны. Подавайте мясо, не разворачивая бумагу.

A.-B. DE PÉRIGORD
LE TRÉSOR DE LA CUISINIER ET DE LA MAÎTRESSE DE MAISON

ЗАПЕЧЕННЫЙ КРОЛИК С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Автор рецепта советует подавать мясо со свежей яичной лапшой (с. 166).

На 4 порции

Кролик, порезанный, печень отложена и нарезана ломтиками	1
Соль	
Смесь сухих трав	
Свежий майоран с нераскрытыми бутонами цветков, мелкопорезанный	
Густые сливки	1/4 л
Дижонская горчица	2 ст. л.
Красный стручковый перец	
Молотый шафран	
Сухое белое вино	100 мл
Лимон, сок процежен	1
Сливочное масло	45 г
Артишоки, порезанные (необязательно)	3—4
Красный сладкий перец, очищенный от семян и порезанный полосками	1
Зеленый лук, мелкопорезанный	3—4

Посолите кусочки крольчатины и посыпьте их щепоткой сухих трав и майорана. Уложите мясо в неглубокое огнеупорное блюдо, достаточно просторное, чтобы кусочки лежали свободно. Взбейте половину порции сливок с горчицей, положите по щепотке стручкового красного перца и шафрана, влейте вино и лимонный сок. Обильно полейте смесью кусочки мяса и запекайте крольчатину в духовке, прогретой до 200°C. Через 20—30 минут полейте оставшейся смесью. Уменьшите нагрев до 180°C и запекайте крольчатину, поливая ее сливочной смесью каждые 5—10 минут. Когда смесь закончится, поливайте каждые 10 минут жидкостью с блюда, на котором жарится мясо. Через час кусочки мяса должны быть густо покрыты соусом.

Чтобы приготовить гарнир, поджарьте способом соте в 30 г сливочного масла артишоки, сладкий перец и зеленый лук на медленном огне в течение 2—3 минут. Посыпьте крольчатину кусочками овощей и снова поставьте блюдо в духовку на 15 минут. За несколько минут до подачи на стол посыпьте мясо отваренным горошком и снова поставьте в духовку. Приготовьте соте из печени в сливочном масле в течение 1 минуты и покройте ломтиками печени блюдо с готовым мясом.

PETITS PROPOS CULINAIRES VI

КРОЛИК В СВЕРТКЕ

Lapin-Paquets

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Соль и перец	
Сухой тимьян, истолченный	
Майоран или розмарин, порезанный	
Тонкие ломтики копченого бекона с прослойкой	20
Луковицы, порезанные тонкими кольцами	4
Помидоры, очищенные и порезанные на 4 части	4
Оливковое масло	3 ст. л.
Маленькие молодые картофелины (необязательно)	600 г

Смешайте немного соли, перца, по щепотке каждой из трав и посыпьте полученной смесью кусочки крольчатины. Оберните каждый кусочек в несколько ломтиков бекона и обвяжите нитью.

Положите на дне огнеупорного блюда, смазанного оливковым маслом, кружочки лука, уложите обернутую в бекон крольчатину и добавьте помидоры. Полейте оливковым маслом. Если блюдо достаточно большое, уложите по краю картофель.

Выпекайте мясо в духовке, прогретой до 190°C, в течение 45 минут, время от времени переворачивая кусочки и поливая их соком от жарения. Перед подачей на стол перережьте нить, стягивающую «свертки».

ANNE VERNON
111 RECETTES POUR LE LAPIN

ЖАРКОЕ ИЗ ДИКОГО КРОЛИКА

Rôti de Garenne

На 2 порции

Седло дикого кролика	1
Соль и перец	
Сливочное масло, размягченное	60 г
Горчица	2 ст. л.
Бренди	4 ст. л.
Крем фрашэ или густые сливки	1/4 л

Посолите и поперчите седло кролика, положите на сковороду и обжарьте в сливочном масле. Затем жарьте крольчатину в духовке, прогретой до 190°C, 40 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким. Поливайте седло кролика каждые 10 минут соком с жаровни. За 10 минут до окончания приготовления обрызгайте крольчатину горчицей, затем обильно полейте соком с жаровни.

Выньте мясо из духовки и снимите пленку жира с оставшейся на жаровни жидкости. Чтобы приготовить соус, влейте бренди в очищенную жидкость из-под жарения. Когда пламя спадет, добавьте в соус сливки и готовьте на умеренном огне, пока на треть не уварится. Снова положите мясо в сковороду и прогрейте его в соусе перед подачей на стол.

ROBERT COURTINE (LA REYNIÈRE)
MES REPAS LES PLUS ÉTONNANTS

СЕДЛО КРОЛИКА В СОУСЕ МАРСАЛА С ПОЛЕНТОЙ

Lombata di Coniglio Selvatico alla Gastronoma con Polenta

На 4 порции

Седло дикого кролика, разрезанное пополам и нашпигованное	1
Марсала	150 мл
Свежемолотый черный перец	
Дижонская горчица	1 ст. л.
Соль	
Сливочное масло	80 г
Сливки	200 мл

Полента

Кукурузная мука	225 г
Подсоленна вода	1 л

Маринуйте мясо в марсале со щепоткой перца, поставив в холодное место на 12 часов, время от времени переворачивая куски.

Чтобы приготовить поленту, налейте подсоленную воду в кастрюлю, доведите до кипения, всыпьте кукурузную муку и варите, помешивая, пока полента не приобретет вид однородной массы с гладкой структурой, в целом около 30 минут. Переложите поленту на стол и разровняйте деревянной лопаткой в тонки слой толщиной 1 см. Оставьте поленту на 20 минут, чтобы охладить. Затем нарежьте квадратами и поместите на противень в духовку, прогретую до 200°C, на 20 минут, чтобы подсушить и слегка подрумянить. Выньте поленту из духового шкафа и уложите на овальное сервировочное блюдо.

Выньте мясо из маринада, просушите его. Сохраните марсалу для дальнейшего приготовления. Смажьте кусочки мяса горчицей и посолите. Растопите сливочное масло на глубокой сковороде на умеренном огне. Выложите на нее крольчатину и запекайте в духовой шкафу при температуре 190°C в течение 20 минут, время от времени поливая мясо соком со сковороды. Когда мясо будет готово, выньте его, разрежьте каждый кусок на две части и уложите на поленту. Сохраняйте мясо теплым.

Налейте марсалу в сковороду и подогрейте на среднем огне, чтобы очистить дно сковороды. Увеличьте нагрев и уварите жидкость на 2/3. Влейте сливки, уменьшите огонь. Как только появятся первые пузырьки, снимите с огня и полейте готовым соусом мясо кролика и поленту.

LUIGI CARNACINA AND VINCENZO BUONASSISI
IL LIBRO DELLA POLENTA

ФАРШИРОВАННОЕ ЖАРЕНОЕ СЕДЛО И ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ТУШКИ КРОЛИКА

Râble de Lapin Farci au Four

Технология отделения костей и фарширования седла и задней части тушки кролика описана на с. 54.

На 4—6 порций

Кролик, седло очищено от костей, седло и задняя часть тушки кролика нашпигованы, печень и сердце порезаны, голова, кости и обрезки мяса отложены для дальнейшего приготовления	1
Пласт свиного сала для обертывания	1
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль и перец	
Густые сливки	1/4 л

Маринад

Луковица среднего размера, мелкопорезанная	1
Дольки чеснока, истолченные	2—3
Смесь сухих трав или тимьян	1/2 ч. л.
Лавровый лист	2
Оливковое масло	1 ст. л.
Сухое белое вино	1/4 л

Фарш

Бульон из мяса дичи (*с. 164*), приготовленный из остатков мяса, головы и костей кролика	300 мл
Большая долька чеснока	1
Черствый хлеб со срезанной коркой, раскрошенный	90 г
Коньяк	2 ст. л.
Грибное пюре (*с. 25*)	275 г
Смесь сухих трав	1 ч. л.
Свиной жир, порезанный, мозговая кость или размягченное сливочное масло	90 г
Яйца	2

Смешайте ингредиенты для маринада. Маринуйте нашпигованное седло и заднюю часть тушки в течение нескольких часов, 2—3 раза переворачивая мясо, или поставьте мясо в маринаде в холодильник. Выньте крольчатину из маринада, осушите мясо, процедите маринад и отложите его для дальнейшего приготовления.

Чтобы приготовить фарш, сначала уварите бульон до консистенции сиропа так, чтобы осталось примерно 100 мл. Истолките в ступке дольку чеснока, добавьте сухарные крошки, коньяк и уваренный бульон. Размешайте до состояния однородной массы. Тщательно перемешайте эту массу в большой миске с печенью, сердцем, грибным пюре и остальными ингредиентами для фарша. Начините кролика фаршем. Не следует набивать начинку слишком туго, так как при жарении фарш увеличится в объеме. Положите пласт свиного сала поверх начинки и сшейте края брюшка кролика.

Поместите тушку брюшком вверх на большое овальное жаропрочное блюдо. Полейте оливковым маслом, посолите и поперчите. Жарьте кролика в духовом шкафу при температуре 230°C в течение 1,5 часа, предварительно уменьшив нагрев до 180°C после первых 10 минут жарения. Через 30 минут после начала жарения начните поливать тушку соком из-под жарения. Через 45 минут, когда мясо начнет подрумяниваться, поливайте тушку каждые 15 минут 3—4 столовыми ложками оставшегося маринада, пока он не закончится. Когда вся жидкость на блюде испарится, начните поливать сливками, по 3—4 столовых ложки за 1 раз. Через 20 минут, когда сливки закончатся, мясо приобретет золотистую запеченную корочку.

Переложите кролика на большое подогретое сервировочное блюдо и перед подачей на стол снимите стягивающую нить.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

ФАРШИРОВАННЫЙ КРОЛИК ПО-ТУНИССКИ

Lapin Farci

Кончигли — это макаронные ракушки. Они могут быть заменены на 150 г риса.

На 4 порции

Большой кролик, выпотрошенный, сердце, печень и легкие порезаны	1
Соль и перец	
Кончигли	250 г
Сливочное масло	60 г
Потертый сыр пармезан	100 г
Яйца, 2 сварены вкрутую и крупно порезаны	6
Картофель, нарезанный ломтиками	500 г
Лимон, сок процежен	1
Шафран, смешанный с 2 ст. л. воды	1/4 ч. л.

Налейте в большую кастрюлю подсоленную воду и доведите до кипения, положите кончигли и варите 20 минут, до полной готовности. Откиньте и подсушите их.

Посыпьте порезанные потроха солью и перцем. Растопите 15 г сливочного масла и готовьте соте из потрохов на

сильном огне в течение 10 минут, непрерывно помешивая. Оставьте их остывать.

Смешайте кончигли с сыром, крутым яйцом и потрохами, влейте 4 сырых яйца. Посолите и поперчите по вкусу. Начините кролика полученным фаршем, зашейте брюшко. Уложите тушку на противень, выложите вокруг ломтики картофеля. Налейте на противень 1/4 л воды. Растопите оставшееся сливочное масло и полейте кролика. Сбрызните мясо лимонным соком. Посыпьте шафраном и запекайте в духовке, прогретой до 180°С, 50—60 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

MOHAMED KOUKI
LA CUISINE TUNISIENNE D'«OMMOK SANNAFA»

КРОЛИК С ГОРЧИЦЕЙ

Lapin à la Moutarde

На 5—6 порций

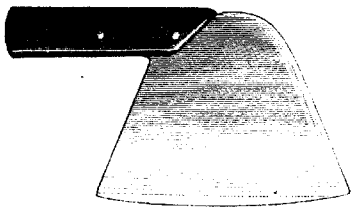
Кролик, порезанный, весом в 1,5 кг	1
Горчица	2 ст. л.
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль и свежемолотый перец	
Вода	100 мл
Сухое белое вино	2 ст. л.
Крем фрашэ или густые сливки	4 ст. л.

Смешайте горчицу с оливковым маслом, положите половину чайной ложки соли и щепотку перца. Намажьте смесью кусочки мяса и уложите в ряд на огнеупорное блюдо. Запекайте кролика в духовке, прогретой до 230°С. Через 5 минут после начала полейте мясо водой. В течение следующих 15 минут поливайте кролика соком из-под жарения.

Выньте блюдо из духовки, положите кусочки крольчатины на подогретое сервировочное блюдо и сохраняйте горячими.

Снимите жир с блюда, на котором жарилось мясо, очистите блюдо при помощи вина на сильном огне. Отскребите деревянной ложкой кусочки мяса, приставшие ко дну. Добавьте сливки, 1/2 ч. ложки соли и, непрерывно помешивая, доведите до кипения. Варите сливки в течение 2 минут. Затем процедите соус, полейте крольчатину и подавайте, гарнируя макаронами или лапшой.

MICHEL OLIVER
MES RECETTES



ТУШЕНАЯ КРОЛЬЧАТИНА

Lapin à la Bourgeoise

Для приготовления этого блюда может быть использовано мясо старого кролика. Если мясо готовится в плотно закрытой утятнице на медленном огне достаточно долгое время, оно становится мягким. Мясо молодых животных в данном случае не готовят, так как после 30 минут приготовления оно очень разваривается.

На 4 порции

Большой кролик, порезанный на части	1
Сливочное масло	60 г
Мука	1 ст. л.
Белое вино	200 мл
Молоко пастеризованное	200 мл
Соль и перец	
Грибы, мелкопорезанные, ножки и другие обрезки отложены	250 г
Долька чеснока	1
Яичные желтки, взбитые с 2 ст. л. воды	2
Петрушка, мелкопорезанная	1 ст. л.

Растопите 40 г сливочного масла в огнеупорной посуде и жарьте кусочки крольчатины. Когда мясо подрумянится (примерно через 15 минут), посыпьте мукой и помешайте. Не давайте муке поджариться до коричневого цвета. Добавьте вино и пастеризованное молоко, посолите и поперчите, закройте крышкой и готовьте кролика на медленном огне в течение часа.

В слегка подсоленной воде отварите ножки и обрезки грибов в течение 5 минут. Процедите жидкость через марлю или мелкое сито в кастрюлю. Ножки и обрезки выбросьте. Добавьте в кастрюлю порезанные грибы и оставшееся сливочное масло. Варите на медленном огне 10 минут. Вылейте приготовленную грибную смесь в кастрюлю с мясом, плотно закройте ее крышкой и продолжайте тушить еще 45 минут, пока мясо не станет мягким.

Переложите кусочки крольчатины на подогретое сервировочное блюдо. Попробуйте соус, посолите и поперчите по вкусу, выньте чеснок. Снова поставьте кастрюлю на огонь и влейте взбитые яичные желтки. Добавьте в соус мелкопорезанную петрушку. Полейте соусом тушеную крольчатину и подавайте на стол.

BENJAMIN RENAUDET
60 RECETTES POUR PRÉPARER LE LAPIN DOMESTIQUE ET LE LAPIN DE GARENNE

ЖАРЕНОЕ СЕДЛО КРОЛИКА

Râble de Lapin

Вместо маринада вы можете поливать кролика 40 г растопленного сливочного масла или 3—4 ст. ложками подогретого сухого белого вина.

На 2 порции

Седло кролика	1
Маринад для жарения (*с. 164*)	125 мл
Мука	60 г
Дижонская горчица	2 ст. л.
Сливочное масло, растопленное	40 г
Смесь специй	
Пучок приправ	1

Пропитайте мясо маринадом в течение нескольких часов. Выньте, просушите мясо, отложите маринад для дальнейшего приготовления. Процедите маринад и слегка подогрейте его. Посыпьте крольчатину мукой, смажьте горчицей. Влейте растопленное сливочное масло на противень, положите седло кролика, посыпьте щепоткой специй, положите пучок приправ. Жарьте мясо в духовке, прогретой до 220°C, в течение 30 минут, периодически поливая 2—3 ст. ложками маринада.

70 MÉDECINS DE FRANCE
LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

КРОЛИК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

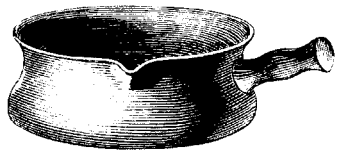
Lapin à la Paysanne

На 6 порций

Кролик, порезанный, весом в 1,5 кг	1
Сливочное масло	100 г
Яблоки, очищенные, с вынутой сердцевиной, крупнопорезанные	800 г
Соль и перец	
Яблочный бренди	80 мл

Растопите сливочное масло в огнеупорной кастрюле на медленном огне, добавьте кусочки крольчатины и запекайте, переворачивая, в течение 45 минут. Переложите мясо на блюдо из жаропрочного материала, уложите куски, чередуя их с яблоками, посолите и поперчите. Смешайте яблочный бренди с соком после тушения мяса и полейте смесью куски мяса и яблоки. Закройте блюдо и выпекайте в духовке при температуре 200°C 30 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким. Подавайте сразу на стол.

MARIE BISSON
LA CUISINE NORMANDE



СЕДЛО КРОЛИКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Râble de Lapin aux Pruneaux d'Agen

Авторы рецепта предлагают чернослив обвалять в сухарях и испечь в духовке.

На 3 порции

Седло и задняя часть тушки кролика, порезанные	1
Оливковое масло	1 ст. л.
Свежий бекон с прослойкой, порезанный кубиками	100 г
Маленькие луковицы	10
Соль	
Мука	1 ст. л.
Сухое белое вино	200 мл
Пучок приправ	1
Чернослив без косточек, замоченный в течение 2 часов в 80 мл арманьяка или 80 мл воды	6

Разогрейте оливковое масло в сотейнике и поджарьте бекон. Выложите бекон. Затем положите в сотейник куски крольчатины вместе с луком и прожарьте в течение 7 минут. Посолите, посыпьте мукой и готовьте до тех пор, пока мука не подрумянится. Добавьте вино, поджаренный бекон и приправы. Доведите жидкость до кипения, уменьшите нагрев, закройте сотейник крышкой и тушите мясо еще 40 минут. Перед подачей на стол выньте пучок приправ.

Добавьте чернослив и жидкость, в которой он вымачивался, доведите до кипения, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите еще 30 минут.

HENRI PHILIPPON
LA CUISINE DU QUERCY ET DU PÉRIGORD

КРОЛИК С ОВОЩНЫМ ПЮРЕ

Lapin à la Fermière

Чтобы приготовить оливковый соус, смешайте 1 ч. ложку соли, 1/4 ч. ложки свежемолотого перца, растолките половину дольки чеснока, добавьте 2 ст. ложки лимонного сока и 100 мл оливкового масла, а также 1 ст. ложку измельченных свежих трав, таких, как петрушка, тимьян, лимонный тимьян, бази-

лик, мята или майоран. Оливковый соус или майонез можно подавать отдельно.

На 4 порции

Дикий кролик, порезанный весом от 600 до 700 г	1
Сливочное масло	60 г
Соль и перец	
Горох, очищенный	250 г
Лук-порей, порезанный	1
Картофель, порезанный на 4 части	2
Молодая фасоль в стручках или 1,5 кг свежей очищенной фасоли	750 г
Колотый сахар	3
Оливковый соус	150 мл
Яйца, сваренные вкрутую и порезанные на 4 части (необязательно)	1—2
Оливковое масло (необязательно)	2 ст. л.

Растопите сливочное масло в большой сковороде, посолите и поперчите кусочки крольчатины и слегка поджарьте их с двух сторон. Добавьте горох, лук-порей, картофель и фасоль. Налейте немного воды, добавьте соли, перца и сахара и готовьте на умеренном огне 1,5—2 часа.

Выньте крольчатину, полейте ее оливковым соусом. Выньте овощи и сделайте пюре при помощи миксера. Пюре должно получиться достаточно густым. Уложите пюре в середину большого сервировочного блюда, вокруг положите куски мяса. Подавайте холодным. Блюдо можно гарнировать вареным яйцом.

Если вы предпочитаете подать блюдо горячим, полейте куски мяса оливковым маслом, посолите и поперчите. Пока вы разогреваете овощное пюре, слегка поджарьте мясо в гриле.

ELIZABETH DAVID
SUMMER COOKING

БЛАНКЕТ ИЗ МОЛОДОГО КРОЛИКА

Lapereau en Blanquette

Технология приготовления бланкета из мяса кролика описана на с. 62. В яичную смесь можно добавить лимонный сок и мускатный орех.

На 4 порции

Молодой кролик, порезанный	1
Соль	
Лимонный сок или уксус	1 ст. л.
Пучок приправ	1
Большые луковицы	2
Сливочное масло	30 г
Маленькие луковицы	24—36
Молодые грибы (необязательно)	125 г
Сливочное масло (необязательно)	15 г
Мука	2 ст. л.
Яичные желтки, смешанные с 3 ст. л. молока или воды	2
Петрушка, порезанная	1 ст. л.

Положите кусочки крольчатины в кастрюлю и слегка заполните ее подсоленной водой. Добавьте лимонный сок или уксус, положите пучок приправ и две большие луковицы. Доведите воду до кипения на умеренном огне, снимите пену. Когда бульон станет чистым, закройте крышкой и варите на медленном огне.

Растопите сливочное масло на сковороде и положите маленькие луковицы. Готовьте на медленном огне до прозрачности около 15 минут. Растопите сливочное масло в другой сковороде и приготовьте грибы способом соте в течение 5 минут или до появления сока.

Через 30 минут варки положите маленькие луковицы в кастрюлю с мясом. Варите еще 15 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким. Процедите отвар через мелкое сито над миской. Выньте пучок приправ и две большие луковицы. Растопите оставшееся сливочное масло в сковороде и насыпьте муки. Готовьте 2 минуты, непрерывно помешивая, на медленном огне, не давая муке подрумяниться. Добавьте мясной отвар и доведите жидкость до кипения. Уменьшите нагрев и готовьте соус на медленном огне еще 30—40 минут. Снимите сковороду с огня и влейте в нее яичные желтки с молоком или водой. Снова поставьте на огонь и варите, помешивая, но не доводя до кипения. Выложите в кастрюлю куски крольчатины, маленькие луковицы и грибы-соте. Осторожно размешайте, держа на медленном огне. Как только кусочки крольчатины подогреются, посыпьте блюдо петрушкой и подавайте на стол.

BENJAMIN RENAUDET
60 RECETTES POUR PRÉPARER LE LAPIN DOMESTIQUE ET LE LAPIN DE GARENNE

ДИКИЙ КРОЛИК И КАПУСТНЫЙ ГАЛАНТИН

Le Chou Breton en Galantine

Технология приготовления галантина описана на с. 81. Галантин может быть обернут в марлю, чтобы сохранить его в целости во время приготовления. Автор рецепта советует гарнировать блюдо вареными каштанами. Способ приготовления каштанов описан на с. 76.

На 6 порций

Дикий кролик, очищенный от костей и сухожилий, мясо порезано кубиками, печень отложена	1
Пласт свиного сала для обертывания 35×40 см	1
Качан капусты, листья отделены, толстые прожилки срезаны и бланшированы в слегка подсоленной кипящей воде в течение 10 минут, затем откинуты и промыты под холодной водой	1
Соль и перец	
Отварная колбаска без чесночной добавки	около 500 г
Сливочное масло	30 г
Морковь, порезанная ломтиками	2
Лук, порезанный ломтиками	2
Пучок приправ	1
Свежий бекон, порезанный полосками	125 г
Сухое белое вино	1/4 л
Телячий бульон (*с. 163*)	1 л

Фарш

Сливочное масло	30 г
Свежий бекон, нарезанный кубиками и бланшированный в горячей воде в течение 5 минут	300 г
Куриная печень	300 г
Соль и перец	
Сухой тимьян	1 ч. л.
Лавровый лист	1
Корица молотая	
Гвоздичные зерна, молотые	
Грибное пюре (*с. 25*)	100 г
Трюфели, порезанные тонкими ломтиками	100 г
Бренди	4 ст. л.
Бульон (*с. 164*), хорошо уваренный	100 мл

Сначала приготовьте фарш. Для этого подогрейте сливочное масло на умеренном огне и приготовьте соте из бекона, слегка подрумянив его. Выньте бекон со сковороды и отложите его. В течение 2 минут поджарьте печень на сильном огне до розового цвета. Выньте печень и положите ее вместе с беконом. Положите на сковороду кусочки крольчатины и приготовьте соте. Посолите, поперчите, бросьте тимьян, лавровый лист и по щепотке корицы и гвоздики. Добавьте грибное пюре и трюфели. Снова положите бекон и печень на сковороду и влейте бренди. Когда пламя спадет, добавьте бульон, хорошо перемешайте, выложите смесь из сковороды и охладите ее. Затем пропустите массу сквозь мелкое сито и приготовьте пюре. Спрессуйте пюре, закройте и положите в холодильник на 3 часа.

Разложите пласт свиного сала, уложите на него капустные листья, а поверх выложите фарш. Слой фарша должен быть такой же толстый, как слой капустных листьев, и при этом полностью закрывать их. Уложите в центр колбаску. Сверните пласт свиного сала, одновременно закручивая все ингредиенты. Надежно обвяжите галантин.

Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте морковь, лук, пучок приправ и ломтики бекона. Прожарьте все на медленном огне в течение 20 минут, до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Затем влейте бело вино. Уложите в сотейник галантин и налейте на 3/4 бульона. Закройте сотейник крышкой и тушите галантин в течение 6 часов, непрерывно поливая его жидкостью из-под тушения.

Выньте галантин из сотейника. Снимите нить и пласт свиного сала. Уложите галантин на сервировочное блюдо. Процедите жидкость в кастрюлю и снимите жир. Снова процедите через марлю. Соус должен иметь золотисто-коричневый цвет. Полейте галантин 2 ст. ложками соуса, остальной соус подавайте отдельно.

ÉDOUARD NIGNON
L'HEPTAMÉRON DES GOURMETS

КРОЛИК С ЛУКОМ-ШАЛОТОМ И КОРНИШОНАМИ

Lapin aux Echalotes et aux Cornichons

Если вы подаете кролика в качестве главного блюда, вам придется удвоить количество ингредиентов.

На 6 порций

Молодой кролик, порезанный	1
Несоленое сливочное масло	60 г
Большие луковицы-шалот	24
Соль и перец	
Телячий бульон (*с. 163*)	от 250 до 350 мл
Маленькие заостренные корнишоны, порезанные ломтиками	6

Растопите сливочное масло на плоском огнеупорном блюде. Слегка поджарьте лук-шалот до прозрачности, посолите и поперчите. Положите на блюдо кусочки крольчатины, посолите и поперчите их. Закройте блюдо и запекайте мясо в духовке, прогретой до 170°С, в течение 40 минут, периодически поливая мясо соком с блюда.

Увеличьте нагрев до 190°С, откройте блюдо и добавьте 125 мл бульона и корнишоны. Продолжайте поливать мясо

соком. Не переворачивайте куски мяса, так как их следует поджарить только с одной стороны. При необходимости добавьте бульон. Процесс подрумянивания займет 15—20 минут. Полейте готовым соусом блюдо и подавайте горячим.

MADELEINE M. KAMMAN
WHEN FRENCH WOMEN COOK

ПОДЛИВА ИЗ МЯСА КРОЛИКА С ВИНОМ

Lapin en Gibelotte

Похожий способ приготовления кролика джибелот описан на с. 68. Время приготовления может быть продлено до 1 часа.

На 4 порции

Кролик домашний, порезанный, печень отложена и нарезана ломтиками	1
Свиное сало	15 г
Свежий бекон с прослойкой, порезанный кубиками в 3 см	200 г
Мука	2 ст. л.
Бульон (*с. 164*)	300 мл
Соль и перец	
Пучок приправ	1
Оливковое масло	2 ст. л.
Маленькие луковицы	20
Сахар	
Грибы, порезанные ломтиками (необязательно)	125 г
Сливочное масло	15 г

Растопите свиное сало в сковороде для соте и поджарьте бекон. Выньте бекон и отложите его. Положите на сковороду кусочки крольчатины и поджарьте их, часто переворачивая, в течение 15—20 минут в зависимости от их размера. Посыпьте мясо мукой и держите на огне, помешивая, 3 минуты. Влейте в сковороду бульон или вино. Снова положите бекон на сковороду и добавьте щепотку соли, 2 щепотки перца и пучок приправ. Плотно закройте крышкой и тушите на медленном огне не менее 15 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

На медленном огне разогрейте на сковороде оливковое масло, добавьте лук. Положите щепотку сахара и готовьте лук до тех пор, пока он слегка не подрумянится. Добавьте несколько капель воды, очистите сковороду и процедите полученный сок. Вылейте сок в мясной соус вместе с грибами. Положите в мясо луковицы и готовьте 10 минут. Приготовьте соте из ломтиков печени в сливочном масле, обжаривая по несколько секунд с каждой стороны. Выньте пучок приправ, уложите мясо на подогретое сервировочное блюдо вместе с ломтиками печени, полейте соусом и подавайте на стол.

B. RENAUDET
60 RECETTES POUR PREPARER LE LAPIN DOMESTIQUE ET LE LAPIN DE GARENNE

КРОЛИК В СИДРЕ

Lapin au Cidre de Thiérache

На 4—6 порций

Кролик, порезанный, весом в 1,5 кг	1
Мука	60 г
Сливочное масло	150 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Лук-шалот	4
Сухой сидр	около 3/4 л
Тимьян	
Лавровый лист	1
Соль и перец	
Черносмородиновое желе (*с. 165*)	2 ст. л.
Яблоки, очищенные, с вынутой сердцевиной	6
Сахарная пудра	1 ст. л.

Посыпьте кусочки крольчатины мукой, оставив в запасе 1 ч. ложку муки, и хорошенько встряхните, чтобы равномерно распределить муку в мясе.

Растопите 30 г сливочного масла в кастрюле с толстым дном, добавьте оливковое масло, положите куски крольчатины. Готовьте на умеренном огне в течение 15 минут до золотистого цвета, часто переворачивая и не давая подгореть жиру. Добавьте лук-шалот, поджарьте его, непрерывно помешивая, до прозрачности. Налейте сидра, едва прикрыв мясо, добавьте щепотку тимьяна, лавровый лист, соль и перец. Закройте крышкой и тушите на медленном огне, пока мясо не станет мягким. Выньте крольчатину из кастрюли, положите на сервировочное блюдо и сохраняйте теплой. Сок, в котором готовилось мясо, уже должен быть достаточно густым. Однако если это не так, тщательно смешайте оставшуюся муку с черносмородиновым желе, снимите с огня и добавьте массу в сок, взбивая венчиком. Доведите соус до кипения, варите 2—3 минуты, непрерывно помешивая. Переложите крольчатину в соус и подогрейте.

Приготовьте соте из яблок в оставшемся сливочном масле, посыпьте сахарной пудрой. Подавайте крольчатину с яблоками и соусом.

MADELEINE PETER (EDITOR)
FAVORITE RECIPES OF THE GREAT WOMEN CHEFS OF FRANCE

КРОЛИК С СУШЕНЫМИ АБРИКОСАМИ (КУРАГОЙ)

Lapin aux Abricots Secs

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Свиное сало	15 г
Постный свежий бекон, порезанный кубиками	150 г
Мука	3/4 ст. л.
Пиво	от 1/2 до 3/4 л
Пучок приправ	1
Соль и перец	
Сушеные абрикосы, вымоченные в теплой воде в течение часа и откинутые	100 г
Сухая горчица	1 ст. л.

Растопите в сотейнике свиное сало. Положите куски крольчатины и бекон и готовьте на умеренном огне в течение 15 минут, пока они слегка не подрумянятся со всех сторон. Всыпьте муку и готовьте еще 5 минут, помешивая деревянной ложкой. Уменьшите нагрев и постепенно влейте пиво, чтобы оно едва закрывало мясо. Положите пучок приправ, посолите и поперчите. Закройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение часа, до тех пор, пока мясо не станет мягким. Положите курагу и держите на огне еще 15 минут, добавив немного пива, если жидкость в сотейнике испарилась.

Выньте приправы. Смешайте горчицу с 2 ложками сока из сотейника и вылейте в мясо. Подогрейте перед подачей на стол. Терпкий вкус сушеных абрикосов — великолепное дополнение к мясу кролика.

ANNE VERNON
111 RECETTES POUR LE LAPIN

КРОЛИК С РОМОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Lapin au Rhum Vieux et aux Pruneaux

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Чернослив без косточек	400 г
Лимон, цедра натерта	1
Темный ром	5 ст. л.
Сливочное масло	2 ст. л.
Бекон с прослойкой, порезанный полосками	150 г
Большая луковица, мелкопорезанная	1
Мука	1 ст. л.
Соль и перец	
Пучок приправ	1

Маринад

Сухое красное вино	1/2 л
Морковь, порезанная ломтиками	1
Луковица, порезанная ломтиками	1
Оливковое масло	1 ст. л.
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	1

Смешайте ингредиенты для маринада и маринуйте кролика в течение 24 часов. Положите чернослив в воду, посыпьте его натертой цедрой лимона и отмачивайте в течение 3 часов. Откиньте чернослив, полейте его 2 ст. ложками рома. Отложите жидкость, в которой отмачивали чернослив.

Разогрейте в сотейнике сливочное и оливковое масло и поджарьте бекон с луком до золотисто-коричневого цвета. Выньте и отложите бекон и лук. Осушите кусочки крольчатины и прожарьте их в жире. Через 10 минут, когда крольчатина со всех сторон подрумянится, посыпьте ее мукой. Посолите, поперчите и влейте 300 мл жидкости, в которой отмачивался чернослив. Положите поджаренный бекон и лук, а также пучок приправ. Закройте сотейник крышкой и тушите на медленном огне в течение 45 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким. За 10 минут до окончания приготовления выложите в сотейник чернослив и вылейте оставшийся ром. Выньте пучок приправ и подавайте крольчатину на стол.

CHRISTIANE ROY-CAMILLE AND ANNICK MARIE
LES MEILLEURES RECETTES DE LA CUISINE ANTILLAISE

КРОЛИК С ЧЕРНОСЛИВОМ

Le Lapin aux Pruneaux

Для приготовления этого блюда вы можете использовать мясо и домашнего и дикого кролика.

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Маринад из красного вина *(с. 164)*	1 л
Сливочное масло	40 г
Соль и перец	
Мука	1 ст. л.
Красное вино	1/4 л
Чернослив без косточек, замоченный в воде в течение 4 часов и откинутый	500 г
Черносмородиновое желе *(с. 165)*	1 ст. л.

Залейте кусочки крольчатины маринадом из красного вина и поставьте в холодильник на 24 часа. Перед приготовлением просушите мясо и вылейте маринад. Растопите в сковороде сливочное масло, положите крольчатину и готовьте соте на сильном огне 10 минут, посолите и поперчите. Когда

мясо хорошо прожарится, посыпьте его мукой. Подрумяньте муку. Влейте вина, положите чернослив, закройте сковороду и тушите на медленном огне в течение 45 минут, пока мясо не станет мягким. Переложите крольчатину на тарелку и сохраняйте теплой. Положите черносмородиновое желе в соус для густоты и полейте соусом мясо.

PAUL BOUILLARD
LA GOURMANDISE À BON MARCHÉ

КРОЛЬЧАТИНА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Lapin aux Poivrons

На 4—6 порций

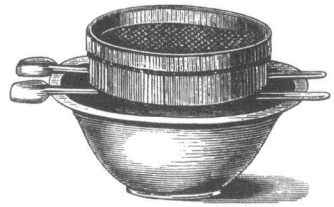
Молодой кролик, порезанный	1
Оливковое масло	2 ст. л.
Свиной желудок, порезанный	50 г
Большой помидор, очищенный от кожицы и семян и крупнопорезанный	1
Мука	1 ст. л.
Сухое белое вино	5 ст. л.
Вода	300 мл
Соль и перец	
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	2
Дольки чеснока, истолченные	3
Веточки петрушки, порезанные	4
Большие сладкие красные перцы, очищенные от семян и разрезанные на 4 части	2
Ломтики подсушенного или жареного хлеба (*с. 26*)	4

Разогрейте оливковое масло и поджарьте кусочки кролика и свинины на сильном огне, часто переворачивая. Снимите их со сковороды. Уменьшите нагрев, положите помидоры и тушите 3 минуты, пока они не превратятся в пюре. Всыпьте муку и держите на огне, помешивая, еще 5 минут. Влейте вина и готовьте на сильном огне, пока жидкость наполовину не уварится. Добавьте воду, соль, перец, тимьян, лавровый лист, чеснок, петрушку и перец.

Снова положите куски крольчатины и свинину в сковороду, закройте крышкой и тушите на умеренном огне не менее 30 минут, время от времени встряхивая сковороду. По истечении этого времени мясо должно быть мягким.

Подавайте к столу, положив на ломтики подсушенного или жареного хлеба, разложенного на круглом сервировочном блюде. Украсьте кусочками красного перца.

ÉLIANE THIBAUT COMELADE
LA CUISINE CATALANE



КРОЛИК С ЗЕЛЕНЫМ МИНДАЛЕМ

Lapin aux Amandes Fraîches

Зеленый миндаль обычно доступен в летние месяцы. Он продается в скорлупе и имеет мягкие ядра.

На 4 порции

Кролик, порезанный, печень отложена	1
Свиное сало, порезанное кубиками	150 г
Мука	60 г
Луковица, порезанная	1
Дольки чеснока, мелкопорезанные	2
Подогретый бренди	2 ст. л.
Сухое белое вино	125 мл
Бульон (*с. 164*)	1/2 л
Пучок приправ	1
Соль и перец	
Сливочное масло	15 г
Зеленый миндаль, бланшированный	60 г
Сухари	60 г
Петрушка, порезанная	1 ст. л.

Положите в сотейник свиное сало и держите на медленном огне, пока не растает жир. Затем выложите сало. Посыпьте кусочки крольчатины мукой и слегка поджарьте их на умеренном огне 10 минут. Добавьте лук и чеснок, слегка подрумяньте их и влейте бренди.

Налейте в сотейник вина, доведите до кипения, не закрывая крышкой, и поварите в течение нескольких минут, пока жидкость не уварится до 1/4. Затем влейте бульон, положите пучок приправ и свиное сало. Посолите, поперчите, закройте крышкой и тушите на медленном огне в течение часа. Выньте приправы.

Растопите сливочное масло в маленькой сковородке на медленном огне и обжарьте печень в течение 5 минут. Истолките печень, миндаль и сухарные крошки в ступке или при помощи миксера, добавьте немного сока из сотейника, размешайте массу. Вылейте массу в сотейник и варите, не закрывая крышкой, еще 15 минут. Перед подачей на стол посыпьте мелконарезанной петрушкой.

ANNE VERNON
111 RECETTES POUR LE LAPIN

ЦИВЕТ ИЗ ФАРШИРОВАННОГО КРОЛИКА

Lapin Farci en Civet

Технология отделения мяса от костей описана на с. 54.

На 6 порций

Кролик, выпотрошенный, сердце, печень и почки отложены, в кровь добавлена 1 ст. л. винного уксуса	1 в 1,5 кг
Большой пласт свиного сала для обертывания	1
Сливочное масло	75 г
Луковицы, порезанные ломтиками	2
Морковь, порезанная кружочками	2
Свиное сало, порезанное кубиками	200 г
Зерна гвоздики, истолченные	4
Ягоды можжевельника	4
Пучок приправ	1
Красное или белое вино	около 1 л
Соль и перец	
Смесь специй	

Свиной фарш

Свиное сало, порезанное	150 г
Свиная лопатка без костей, порезанная	150 г
Луковица, порезанная	1
Дольки чеснока, порезанные	2
Веточка петрушки, порезанная	1
Соль, перец	
Яйцо, взбитое	1
Сухое белое вино	3 ст. л.

Отделите мясо кролика от костей. Для приготовления фарша мелко нарубите остатки мяса вместе с печенью, сердцем и почками кролика. Соедините все с жиром, свиной лопаткой, луком, чесноком и петрушкой, перемешайте, посолите и поперчите. Добавьте яйцо и вино. Начините кролика фаршем и сшейте края брюшка. Свяжите тушку и оберните ее ломтиком свиного сала.

Растопите сливочное масло и готовьте соте из лука и моркови в течение 10 минут, пока лук не станет прозрачным. Положите свиное сало. Когда жир растает, выньте овощи и сало и положите на сковороду кролика. Жарьте тушку до легкой коричневой корочки. Выложите овощи и сало в сковороду, добавьте гвоздичные зерна, ягоды можжевельника и пучок приправ. Влейте вина, наполовину закрыв тушку, добавьте по щепотке соли, перца и смеси специй.

Закройте сковороду крышкой и поставьте в духовку при температуре 180°C на 1,5 часа. Мясо должно легко отделяться от костей, но быть не слишком мягким.

Перед подачей на стол снимите пласт сала и развяжите тушку. Снимите нить, стягивающую брюшко. Выньте фарш и порежьте его. Уложите ломти фарша в центре сервировочного блюда. Порежьте кролика и разложите куски по краям блюда. Процедите содержимое сковороды через мелкое сито. Украсьте блюдо кусочками сала и овощами.

Вылейте в кастрюлю процеженную жидкость. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте кровь и нагрейте, не доводя до кипения. Полейте готовым соусом мясо.

LA CUISINE AUVERGNATE

КРОЛИК В СОУСЕ РОМЕСКО

Conejo al Romesco

На 4 порции

Кролик, порезанный, печень отложена	1
Соль и перец	
Оливковое масло	300 мл
Луковица, порезанная	1
Пучок приправ	1
Мускатный орех, натертый	
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и порезанные	3
Красное вино	100 мл
Бульон (*с. 164*) или вода	100 мл
Картофель, порезанный	1 кг

Соус ромеско

Дольки чеснока	2
Сухой красный перец, замоченный в течение ночи в воде, откинутый, очищенный от семян и порезанный	6
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Красный стручковый перец	
Шафран	
Уксус	1 ст. л.

Посолите и поперчите кусочки крольчатины. Разогрейте оливковое масло в сковороде и поджарьте мясо и печень. Добавьте лук, приправы, щепотку тертого мускатного ореха. Держите на огне 5 минут, затем добавьте помидоры. Тушите, помешивая, пока не испарится сок из помидоров, в целом около 5 минут. Влейте вино, оставив в запасе 1 ст. ложку, и бульон или воду. Закройте крышкой и тушите на медленном огне около 30 минут.

Чтобы приготовить соус ромеско, истолките в ступке печень кролика вместе с чесноком, красным перцем, петрушкой щепоткой красного стручкового перца и шафрана. Когда масса приобретет гладкую консистенцию, добавьте столовую ложку вина и уксус. Вылейте соус в сковороду, туда же положите картофель. Закройте крышкой и тушите 30 минут, пока картофель и мясо не станут мягкими.

JUAN MUJAL ROIG
GRAN LIBRO DE COCINA ESPAÑOLA

ПОДЛИВА ИЗ МЯСА КРОЛИКА ПО-БРАКОНЬЕРСКИ

Lapin du Braconnier

На 5—6 порций

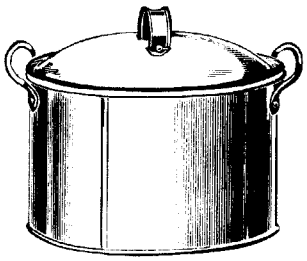
Дикий кролик, порезанный, печень отложена	1 весом в 1,5 кг
Соль и свежемолотый перец	
Оливковое масло	2 ст. л.
Луковица, мелкопорезанная	1
Розмарин, порезанный	1/4 ст. л.
Лавровый лист	1
Сухое белое вино	350 мл
Сахарная пудра	
Соленые анчоусы, отмоченные в воде, с вырезанными филе, промытые под холодной водой и просушенные	6
Долька чеснока, разрезанная пополам	1
Каперсы	1 ст. л.
Веточки петрушки	10

Посолите и поперчите кусочки крольчатины. Поставьте сотейник с толстым дном на средний огонь, влейте оливковое масло. Когда масло разогреется, положите куски крольчатины и подрумяньте их со всех сторон в течение 10 минут. Уменьшите нагрев и добавьте лук, розмарин и лавровый лист. Готовьте еще 5 минут. Влейте вино и положите щепотку сахарной пудры. Увеличьте нагрев, доведите жидкость до кипения и варите 3 минуты. Уменьшите нагрев, закройте сотейник крышкой и тушите 45 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Пока мясо готовится, пропустите анчоусы через мясорубку, добавьте чеснок, каперсы, петрушку и печень кролика. Взбейте смесь до состояния пюре.

Выньте куски крольчатины и уложите их на подогретое сервировочное блюдо. Выбросьте лавровый лист. Положите пюре из анчоусов в кастрюлю. Поставьте на медленный огонь и варите, взбивая, в течение 5 минут, не доводя до кипения. Полейте соусом крольчатину и подавайте с макаронными ракушками.

MICHEL OLIVER
MES RECETTES



КРОЛИК В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

Coniglio in Salsa Piccante

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Мука	60 г
Сливочное масло	125 г
Веточка сельдерея, порезанная	1
Луковица, мелкопорезанная	1
Морковь, порезанная	1
Грибы, порезанные	125 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Гвоздичные зерна	3
Смесь специй	
Соль	
Красное вино	175 мл
Бульон (*с. 164*)	175 мл
Каперсы	1 ст. л.
Филе соленого анчоуса, промытого под холодной водой и просушенного	4
Гренки (не обязательно)	125 г

Обваляйте в муке кусочки крольчатины. Растопите сливочное масло на сковороде. Положите в сковороду куски мяса и жарьте на умеренном огне 10 минут. Затем добавьте измельченные овощи и приправы, включая смесь специй и соль по вкусу. Готовьте еще 10 минут, потом влейте красное вино и бульон. Закройте сковороду крышкой и держите на медленном огне 30 минут, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Переложите крольчатину в другую сковороду. Процедите жидкость из первой сковороды над мясом. Растолките в сите овощи, чтобы извлечь больше сока. Разомните в ступке каперсы и анчоусы и смешайте их с процеженной жидкостью. Подержите сковороду на огне еще несколько минут, потом переложите крольчатину в подогретое сервировочное блюдо вместе с соусом и гарнируйте гренками.

IL RE DEI CUOCHI

КРОЛИК С ПОМИДОРАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

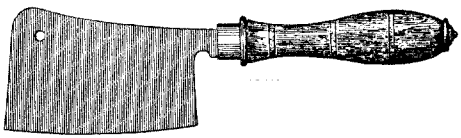
Lapin Sauté aux Tomates et aux Aubergines

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Соль и перец	
Мука	3 ст. л.
Оливковое масло	175 мл
Большая луковица, порезанная	1
Сухое белое вино	175 мл
Помидоры, очищенные о кожицы и семян и нарезанные на 4 части	5
Долька чеснока, порезанная	1
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Лавровый лист	2
Веточки тимьяна	2
Баклажаны, нарезанные ломтиками	2 весом 250 г

Посолите и поперчите кусочки крольчатины и обваляйте их в муке. Разогрейте оливковое масло в сотейнике и поджарьте мясо на сильном огне в течение 7 минут. Добавьте вино и помидоры. Доведите жидкость до кипения, положите петрушку, лавровый лист и тимьян. Закройте сотейник крышкой и тушите содержимое на медленном огне в течение 30 минут, пока мясо не станет мягким. Подогрейте оставшееся оливковое масло в сковороде, прожарьте баклажаны с двух сторон и выньте их. Выложите крольчатину в соусе на сервировочное блюдо и украсьте ее баклажанами.

HENRY PHILIPPON
CUISINE DE PROVENCE



КРОЛИК В ВЕРМУТЕ

Lapin au Vermouth

На 6 порций

Кролик, порезанный, печень и кровь отложены	1 весом 1,8 кг
Оливковое масло	3 ст. л.
Бекон с прослойкой, нарезанный кубиками	150 г
Мускатный орех, натертый	
Крем фрашэ или густые сливки	1 ст. л.
Мука	1 ч. л.

Маринад

Сухой вермут	350 мл
Веточки тимьяна	2
Лавровый лист	1
Луковица, порезанная	1
Перец в зернах, истолченный	6
Ягоды можжевельника, истолченные	6

Смешайте ингредиенты для маринада и пропитайте мясо маринадом в течение 12 часов. Выньте кусочки крольчатины и просушите их. Отложите маринад для дальнейшего использования. Разогрейте в сотейнике оливковое масло и слегка поджарьте бекон. Затем положите мясо и также поджарьте его со всех сторон в течение 7 минут. Влейте маринад и бросьте щепотку тертого мускатного ореха. Доведите жидкость до кипения и держите на огне, пока она не уварится до 1/3. Закройте сотейник крышкой, уменьшите нагрев и тушите ингредиенты не менее часа, до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Истолките в ступке печень кролика вместе с кровью, сливками и мукой. Перед подачей на стол подержите соус на огне до загустения.

HENRY PHILIPPON
CIUSINE DU QUERCY ET DU PÉRICORD

ХОЛОДНАЯ КРОЛЬЧАТИНА С ПОМИДОРАМИ

Lapin Froid aux Tomates

На 6—8 порций

Кролик, очищенный от костей, кости отложены	1 весом 1,2 кг
Соль и перец	
Помидоры, порезанные ломтиками	8
Сухой тимьян	2 ч. л.
Лимон, нарезанный тонкими ломтиками	1
Свежие листья базилика, порезанные	20
Оливковое масло	125 мл
Пучок приправ	1
Морковь, порезанная	1
Луковица, порезанная ломтиками	1

Посолите и поперчите кусочки крольчатины. Уложите на огнеупорное блюдо 1/3 порции нарезанных ломтиками помидоров, посолите и поперчите их, посыпьте тимьяном. Выложите половину порции мяса, поверх положите ломтики лимона, на них базилик и снова слой помидоров. Посолите,

поперчите и уложите сверху оставшиеся куски крольчатины. Посолите и поперчите мясо и завершите композицию слоем помидоров. Полейте оливковым маслом и выпекайте в духовом шкафу, прогретом до 230°С, в течение 45 минут.

Приготовьте бульон. Для этого залейте кости кролика 1,5 л воды, положите в кастрюлю пучок приправ, морковь, лук и щепотку соли. Доведите жидкость до кипения и варите, не закрывая крышкой.

Когда мясо будет готово, добавьте жидкость с блюда в бульон и варите еще 10 минут. Процедите бульон через мелкое сито и залейте им крольчатину. Поставьте в холодильник и подавайте на следующий день, когда бульон застынет.

LA CUISINE D'EVE ET OLYMPE

КРОЛИК С ПЕРЦЕМ ПО-ПЬЕМОНТСКИ

Coniglioe Peperoni alla Piemontese

На 4 порции

Домашний кролик, порезанный	1 весом в 1 кг
Сливочное масло	60 г
Веточка свежего розмарина, порезанная	1
Острая копченая тонконарезанная ветчина	60 г
Лавровый лист	1
Соль и свежемолотый черный перец	
Куриный бульон (*с. 163*)	1/4 л
Оливковое масло	2 ст. л.
Сладкий зеленый перец, нарезанный полосками	4
Филе анчоусов, порезанное или истолченное в ступке	4
Дольки чеснока, мелкопорезанные	2
Винный уксус	3 ст. л.

Растопите половину порции сливочного масла в сковороде и приготовьте способом соте на сильном огне розмарин и ветчину. Положите в сковороду кусочки крольчатины и лавровый лист, посолите и поджарьте на сильном огне. Уменьшите нагрев и продолжайте жарить, поливая время от времени 2—3 ст. ложками куриного бульона в течение 1,5 часа, пока мясо не станет мягким.

В другой сковороде разогрейте оставшееся сливочное масло, добавьте оливковое масло и поджарьте перец вместе с филе анчоуса и чесноком. Посолите, поперчите и держите на медленном огне 10 минут. Добавьте винный уксус. Снимите сковороду с огня.

Когда мясо будет готово, положите в него перечную массу, подержите на огне несколько минут и подавайте на стол.

WAVERLEY ROOT
THE BEST OF ITALIAN COOKING

КРОЛИК С ЗЕЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

Lapin aux Tomates Vertes

На 5—6 порций

Кролик, порезанный	1
Сливочное масло	75 г
Луковица, мелкопорезанная	250 г
Лук-шалот, мелкопорезанный	250 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Мука	2 ч. л.
Мелкопорезанный кервель и полынь-эстрагон	по 1 ст. л.
Соль	
Свежемолотый черный перец	2 ч. л.
Кориандр, истолченный	2 ч. л.
Сухое белое вино	3/4 л
Вода	125 мл
Дольки чеснока, истолченные	2—3
Зеленые помидоры, очищенные от кожицы и семян, порезанные	1 кг
Перец горошком, слегка потолченный	2 ст. л.
Густые сливки	175 мл

Растопите в сковороде 30 г сливочного масла, добавьте лук, лук-шалот и жарьте около 10 минут. Налейте оливковое масло в сковороду для соте, положите сливочное масло и жарьте способом соте кусочки крольчатины до золотистого цвета около 10 минут. Посыпьте мукой и держите, помешивая, на среднем огне. Переложите в сковороду жареный лук и лук-шалот, перемешайте ингредиенты, добавьте половину порции измельченных трав. Посолите, положите черный перец и толченый кориандр. Налейте вина и готовьте 1 минуту. Затем добавьте воды, положите растолченные дольки чеснока и готовьте на медленном огне 25—30 минут.

Потолките помидоры и приготовьте пюре. Выложите пюре помидоров в мясо, посыпьте перцем и полейте сливками. Готовьте соус на медленном огне, не доводя до кипения, в течение 5 минут или пока не загустеет.

Уложите кусочки крольчатины на подогретое сервировочное блюдо и полейте мясо соусом. Посыпьте крольчатину порезанным кервелем и эстрагоном.

LOUISETTE BERTHOLLE
LA CUISINE DES SAISONS

КРОЛЬЧАТИНА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Cwningen mewn Corbys

Чтобы приготовить чечевицу, отварите ее в 450 мл кипящей несоленой воды в течение 20—30 минут, пока она не станет мягкой. Отвар отложите для дальнейшего применения.

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Свиной жир	30 г
Бекон с прослойкой, порезанный кубиками	60 г
Бульон (*с. 164*)	1/4 л
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Тимьян, порезанный	1 ст. л.
Лавровый лист	1
Отварная красная чечевица	125 г

Растопите свиной жир в сковороде и слегка поджарьте кусочки крольчатины. Добавьте бекон, бульон и травы. Закройте сковороду крышкой и тушите содержимое на медленном огне 1 час, до тех пор, пока мясо не станет мягким. Протрите чечевицу сквозь сито, процедите отвар и приготовьте пюре.

Когда мясо будет готово, переложите его на сервировочное блюдо и сохраняйте теплым. Процедите жидкость, оставшуюся в сковороде, добавьте ее в пюре из чечевицы. Подержите пюре на сильном огне, пока оно не приобретет густую консистенцию. Полейте полученной подливой кусочки мяса. Подавайте на стол с отварным картофелем и брюквой.

S. MINWEL TIBBOTT
WELSH FARE

ПОДЛИВА ИЗ МЯСА КРОЛИКА С МАСЛИНАМИ

Coniglio in Umido con Olive

Автор рекомендует подавать кролика с полентой, рецепт которой описан на с. 139. Из маслин можно удалить косточки.

На 4 порции

Кролик, порезанный	1
Оливковое масло	3 ст. л.
Соль и перец	
Дольки чеснока, порезанные	2
Розмарин, порезанный	2 ст. л.
Сухое белое вино	100 мл
Пюре из помидоров, смешанное с 1/4 л бульона (*с. 164*)	1 ст. л.
Черные маслины, проколотые вилкой	60 г

Разогрейте на сковороде оливковое масло, положите соль, перец, чеснок и розмарин. Добавьте кусочки крольчатины и поджарьте их. Через 10 минут начинайте вливать вино небольшими порциями, пропитывая мясо. Добавьте пюре помидоров с бульоном, положите маслины. Готовьте на умеренном огне, пока жидкость не превратится в густой соус, а мясо не станет мягким, в целом от 45 минут до часа. Подавайте на стол очень горячим.

MARIU SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

МЯСО МОЛОДОГО КРОЛИКА С КАРРИ

Kari de Lapereaux

Чтобы приготовить артишоки, срежьте стебли, отделите листья и выньте сердцевину артишока. Храните артишоки в подкисленной воде.

На 6 порций

Молодые кролики, порезанные	3
Сливочное масло	75 г
Бекон с прослойкой, порезанный кубиками	125 г
Молотый шафран	
Красный стручковый перец	
Соль	
Лавровый лист	2
Гвоздичные зерна, толченые	2
Мука	1 ст. л.
Бульон (*с. 164*)	450 мл
Артишоки	8
Маленькие луковицы	16
Яичные желтки	2

Растопите 15 г сливочного масла и приготовьте соте из бекона. Выньте и отложите бекон. В другой сковороде растопите оставшееся сливочное масло, положите кусочки крольчатины, поджаренный бекон, большую щепоть шафрана и красного стручкового перца, соль, лавровые листья и щепотку толченых гвоздичных зерен. Посыпьте кусочки мяса мукой и готовьте до тех пор, пока мука не подрумянится, часто переворачивая и помешивая содержимое сковороды. Затем влейте бульон, закройте крышкой и тушите на медленном огне не менее 30 минут. После этого добавьте артишоки и лук и держите на огне еще 20 минут.

Уложите кусочки крольчатины и овощи на сервировочное блюдо и сохраняйте теплыми. Процедите жидкость после тушения и влейте в нее яичные желтки, хорошо взбейте смесь. Поставьте соус на огонь и варите, непрерывно помешивая, до загустения. Перед подачей на стол полейте соусом мясо.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINIÈRE BOURGEOISE ET ÉCONOMIQUE

КРОЛЬЧАТИНА С УЛИТКАМИ ПОД ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Conill amb Cargols i Salsa Xocolata

Используйте сорт шоколада с минимальным количеством сахара или не содержащий сахар.

Рецепт этого блюда взят из кулинарных традиций Ампурды (Каталания). Если вы приготовите это блюдо, то в буквальном смысле слова оближете пальчики, так как улиток берут руками и вынимают мясо при помощи зубочистки.

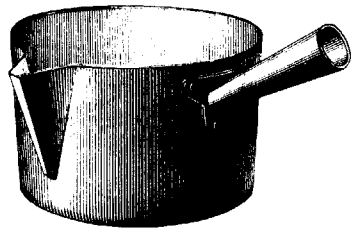
На 6 порций

Кролик, порезанный	1
Улитки, посыпанные крупной солью, политые уксусом, хорошо перемешанные, затем промытые несколько раз в холодной воде	1 кг
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	2
Смесь трав, порезана	1 ст. л.
Оливковое масло	4—6 ст. л.
Дольки чеснока, тщательно истолченные	10
Миндаль, истолченный в ступке	5—6
Фундук, истолченный в ступке	8
Сухое печенье, истолченное в ступке	2
Маленькие луковицы, мелкопорезанные	2
Спелые помидоры, очищенные от кожицы и семян и истолченные	5—6
Бренди	80 мл
Горький шоколад, натертый мелко	100 г
Красный горький чилийский перец без семян, мелкопорезанный	100 г
Мускатный орех, натертый	
Соль и свежемолотый черный перец	
Телячий бульон (*с. 163*)	600 мл
Картофель, порезанный тонкими ломтиками (необязательно)	2

Положите улитки в кастрюлю с водой, добавьте тимьян, лавровые листья и смесь трав. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и варите 5 минут. Откиньте улитки и отложите их.

Подогрейте в большой сковороде 4 ст. ложки оливкового масла и поджарьте куски крольчатины, часто переворачивая, в течение 15 минут. Выньте мясо и положите на сковороду чеснок. Смешайте миндаль, фундук и сухие печенья и выложите в сковороду. Добавьте лук. Тщательно перемешайте содержимое сковороды. При необходимости добавьте оливковое масло. Затем положите помидоры и налейте бренди. Дайте жидкости покипеть в течение 5 минут. Добавьте натертый шоколад и тщательно размешайте. Соус должен загустеть до консистенции майонеза. Положите в кастрюлю улитки, а также крольчатину, добавьте красный острый перец, щепотку мускатного ореха и черного перца. Залейте бульоном. По желанию можете положить картофель, порезанный тонкими ломтиками. Варите, не закрывая крышкой и время от времени помешивая, в течение 40 минут. Подавайте на стол горячим.

IRVING DAVIS
A CATALAN COOKERY BOOK



КРОЛЬЧАТИНА С МЕДОМ

На 3—4 порции

Кролик	1
Оливковое масло	150 мл
Луковица среднего размера, порезанная ломтиками	1
Долька чеснока, мелкопорезанная	1
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Помидоры, очищенные от кожицы и семян, порезанные	850 г
Соль	1,5 ч. л.
Молоко	4 ст. л.
Мед	4 ст. л.
Мука, просеянная	125 г
Перец	1/4 ч. л.

Разогрейте 3 ст. ложки оливкового масла и поджарьте лук, чеснок и петрушку в течение 10 минут на медленном огне до золотисто-коричневого цвета. Выжмите сок из помидоров, отложите сок. Добавьте помидоры в сковороду, посолите и тушите смесь 10 минут. Посыпьте мукой, солью и перцем. Обмакните кусочки крольчатины по порядку в молоко, мед, а затем в томатную смесь. Обваляйте их в муке с добавлением соли и перца. Поджарьте крольчатину на отдельной сковороде в оливковом масле в течение 10 минут, время от времени переворачивая. Влейте молоко, мед и томатный сок в сковороду. Если жидкости окажется недостаточно, добавьте воды. Тушите мясо в течение 1,5 часа, пока оно не станет мягким.

L.W. «BILL» JOHNSON «THE HUNTER»
WILD GAME COOKBOOK

ПИРОГ ДАРТМУР С КРОЛЬЧАТИНОЙ

На 6—8 порций

Кролики, порезанные	2
Вода	150 мл
Тесто песочное (*с. 167*)	350 г
Макароны, отваренные и порезанные	45 г
Сыр чеддер, натертый	1 ст. л.
Соль и перец	
Луковица, порезанная	1 ст. л.
Молоко	300 мл

Налейте в большую кастрюлю воды и положите в нее куски крольчатины, закройте крышкой и тушите в течение часа, пока мясо не станет мягким. Отделите мясо от костей и нарежьте аккуратными кусочками.

Промаслите 1,25-литровую форму. Раскатайте 2/3 теста и выложите на дно формы. Положите слой порезанных макарон, посыпьте сыром, солью и перцем. Снова положите слой мяса, добавьте лук. Продолжайте укладывать слои, пока форма не заполнится. Затем влейте молоко, оставив 1 ст. ложку в запасе. Раскатайте оставшееся тесто и закройте пирог сверху. Скрепите края двух пластов. Сделайте отверстие в 2,5 см в центре и украсьте пирог остатками теста. Смажьте пирог оставшимся молоком и запекайте в духовке, прогретой до 200°C, в течение 30 минут, до тех пор, пока корочка не станет золотисто-коричневой. Подавайте горячим или холодным.

THE DAILY TELEGRAPH
400 PRIZE RECIPES FOR PRACTICAL COOKERY

ПУДИНГ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

На 4 порции

Маленький кролик, порезанный, отмоченный в холодной воде в течение 2 часов, откинутый	1
Соль и перец	
Луковицы, 1 порезана на 4 части, другая — мелко порезана	2
Морковь, порезанная ломтиками	1
Репа, порезанная ломтиками	1
Пучок приправ	1
Макароны	60 г
Густые сливки	300 мл
Чеддер или другой сыр, натертый на терке	60 г
Слоеное тесто (*с. 167*)	175 г
Взбитое яйцо	1

Налейте в кастрюлю немного воды, положите куски крольчатины. Посолите, поперчите, добавьте лук, порезанный на 4 части, морковь, репу и пучок приправ. Закройте крышкой и тушите мясо в течение часа, до тех пор, пока оно не станет мягким.

Когда крольчатина будет готова, отделите мясо от костей и положите в 1,25-литровую форму. Процедите отвар в кастрюлю, доведите до кипения, добавьте макароны и варите в течение 7 минут. Откиньте макароны и положите их в форму. Добавьте порезанный лук, сливки, натертый сыр, посолите и поперчите по вкусу. Раскатайте тесто и закройте пудинг. Смажьте взбитым яйцом. Запекайте пудинг в духовке, прогретой до 230°C, в течение 15—20 минут.

JOAN POULSON
OLD THAMES VALLEY RECIPES

КОЛБАСКИ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ

Boudin de Lapin

Технология приготовления колбасок из крольчатины описана на с. 64. Перед приготовлением оболочки могут быть пропитаны маринадом из белого вина в течение ночи (с. 164). Если у вас нет крепленого вина, то лучше используйте портвейн, херес или мадеру. Автор рецепта советует подавать колбаски с пюре из каштанов. Технология приготовления каштанового пюре описана на с. 27.

Для приготовления 16 колбасок

Кролики, очищенные от костей, печень и почки порезаны	2
Молоко	1 л
Луковицы, порезанные ломтиками	3
Фенхель (сладкий укроп)	1
Веточки петрушки	4
Веточка эстрагона	1
Стебель базилика	1
Лук-скорода, порезанный	1 ст. л.
Лук-шалот, порезанный	2—3
Веточка тимьяна	1
Лавровый лист	1
Веточка мяты	1
Шпинат, порезанный	500 г
Свиной жир, порезанный кубиками	150 г
Соль	
Яичные желтки	10
Колбасная оболочка	около 5 м
Крепленое вино	200 мл
Оливковое масло	2 ст. л.

Положите в кастрюлю с молоком лук, фенхель, петрушку, эстрагон, базилик, лук-скороду, лук-шалот, тимьян, лавровый лист и мяту. Варите на медленном огне в течение 1,5 часа, пока жидкость на треть не уварится. Затем процедите через

мелкое сито и оставьте остывать. Потом положите в эту кастрюлю мелкопорезанное мясо кролика, шпинат, кусочки свиного жира и по щепотке соли и пряностей, добавьте яичные желтки и варите смесь на медленном огне, непрерывно помешивая, в течение нескольких минут, пока жидкость не загустеет.

Начините полученным фаршем оболочки для колбасок. Не набивайте оболочки слишком плотно, иначе они лопнут во время отваривания. Завяжите оболочку с интервалом в 12,5 см и проколите готовую колбаску, чтобы предотвратить разрыв оболочки во время кипячения. Положите колбаски в большую кастрюлю, налейте холодной воды и добавьте крепленое вино. Отваривайте колбаски в течение 15 минут, не доводя до кипения. Откиньте и положите на ночь в холодильник.

Поджарьте готовые колбаски в гриле. Для этого сделайте в каждой из них небольшой разрез кончиком острого ножа и полейте оливковым маслом. Поджаривайте в гриле, пока колбаски не подрумянятся, примерно по 5 минут с каждой стороны.

GASTON DERYS
LES PLATS AU VIN

ПИРОГ С КРОЛЬЧАТИНОЙ И ТРАВАМИ

Tarte de Lapin aux Fines Herbes

Приготовьте бульон, используя обрезки мяса кролика, а также шейку и кости. Добавьте в жидкость 1/4 л белого вина. Рецепт приготовления бульона из мяса дичи описан на с. 164.

На 8 порций

Кролики, порезанные, лопатка и ножки очищены от костей, спинка частично очищена от костей и разрезана вдоль на 2 части, кости и обрезки мяса отложены	2
Сливочное масло	45 г
Свиная грудинка с прослойкой, порезанная тонкими ломтиками	250 г
Мелкопорубленная луковица, лук-шалот и грибы	по 2 ст. л.
Соль и перец	
Тимьян, истолченный	1 ч. л.
Бульон из мяса дичи, уваренный до консистенции сиропа	200 мл
Тесто слоеное или песочное	175 г
Яйцо, взбитое с несколькими каплями воды	1

Растопите в сковороде сливочное масло и поджарьте бекон на медленном огне в течение 5 минут, непрерывно помешивая. Выньте бекон, оставив жир в сковороде. Положите в сковороду лук, лук-шалот и грибы и готовьте соте 2 минуты, затем добавьте кусочки крольчатины. Немного посолите и бросьте большую щепоть перца, посыпьте тимьяном.

Смажьте сливочным маслом форму ∅ 30 см и положите на дно слой свиной грудинки. Смешайте оставшуюся грудинку с кусочками крольчатины, луком и грибами и выложите в форму. Влейте половину порции уваренного бульона. Смочите края формы. Раскатайте тесто, отрежьте узкую полоску, закрепите ее вдоль края формы и также смочите. Положите сверху оставшееся раскатанное тесто и прижмите края. Смажьте поверхность пирога половиной взбитого яйца, дайте подсохнуть, затем снова смажьте пирог яйцом.

Выпекайте пирог в духовом шкафу, прогретом до 200°C, в течение 10 минут. Затем уменьшите нагрев до 170°C и закройте пирог фольгой или промасленной бумагой. Выпекайте не менее часа. Потом снимите фольгу или бумагу и поджарьте корочку пирога до золотисто-коричневого цвета в течение 5 минут. Когда пирог будет готов, подогрейте оставшийся бульон. Сделайте небольшое отверстие в центре пирога и влейте бульон.

CHARLES RANHOFER
THE EPICUREAN

РУЛЕТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Klops z Królika (Pieczen Rzymska)

На 4 порции

Седло кролика, очищенное от костей	800 г
Сливочное масло	60—80 г
Луковица, порезанная	50 г
Черствые несладкие булочки, размоченные в воде и отжатые	40 г
Свиной жир или грудинка с прослойкой, порезанные кубиками	100 г
Яйцо, взбитое	1
Соль и перец	
Сухари	50 г
Сметана, смешанная с 30 г муки	125 мл
Мелкопорезанная петрушка	1 ч. л.

Растопите 30 г сливочного масла и поджарьте лук в течение 10 минут до прозрачности. Дважды проверните мясо через мясорубку вместе с жареным луком и смоченными в воде хлебными булочками. Затем добавьте свиное сало или бекон, яйца, соль и перец. Выложите мясной фарш на стол, посыпанный сухарями, и сверните фарш в плотный рулет.

Растопите оставшееся сливочное масло на противне, положите мясо и полейте растопленным сливочным маслом. Запекайте мясо в духовом шкафу, прогретом до 180°C, в течение часа, часто поливая его соком с противня. Смешайте сметану и муку. Влейте смесь в мясо и запекайте еще 5—10 минут.

Выньте противень из духового шкафа, порежьте рулет большими ломтями и уложите на продолговатое сервировочное блюдо, полейте соусом с противня и посыпьте мелкопорезанной петрушкой. Гарнируйте мясной рулет картофелем или макаронами, а также вареными овощами или салатом.

HELENA HAWLICZKOWA
KUCHNIA POLSKA

ГРАТИН (ЗАПЕКАНКА) ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Lapin Gratiné à la Picarde

Технология тушения кролика описана на с. 68, а технология жарения — на с. 53. Данное блюдо приготовлено из остатков мяса кролика. Добавьте грибы в мелкопорезанные ингредиенты.

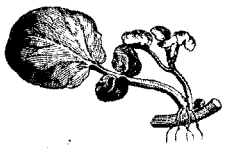
На 4 порции

Тушеная или жареная крольчатина, очищенная от костей, кости и обрезки мяса отложены	750 г
Лимон, сок процежен	1
Соль и перец	
Свиная грудинка, порезанная и приготовленная как соте в собственном жире до коричневой корочки	90 г
Петрушка и лук-скорода, порезанные	по 1 ст. л.
Яйцо	1
Смесь специй	
Долька чеснока, источенная	1
Сливочное масло, размягченное	30 г
Морковь, порезанная тонкими ломтиками	3
Луковицы, порезанные тонкими ломтиками	3
Белое вино	150 мл
Бульон (*с. 164*)	150 мл

Нарежьте мясо тонкими полосками и полейте его лимонным соком, немного посолите и поперчите и оставьте для пропитки на 1 час. Порежьте и соедините мясные обрезки, свиную грудинку, петрушку и лук-скороду, тщательно перемешайте полученный фарш. Влейте в фарш сырое яйцо, посолите, поперчите, добавьте смесь специй и чеснок. Отложите на время фарш.

Смажьте кастрюлю сливочным маслом. Положите ломтики моркови и лука, посолите и поперчите и уложите кусочки мяса кролика. Закройте крышкой и держите на медленном огне, время от времени встряхивая кастрюлю. Через 15 минут, когда овощи начнут подгорать, добавьте вино и бульон. Тушите на медленном огне 30 минут, уваривая жидкость. Выньте мясо из кастрюли и отложите его. Процедите жидкость и протрите овощи сквозь мелкое сито. Смешайте полученное пюре с фаршем. Выложите половину порции мясного фарша на дно смазанной сливочным маслом формы для гратина, а сверху положите кусочки мяса и оставшийся фарш. Поставьте форму в духовку, подогретую до 220°С, на 10—12 минут, чтобы получить румяную корочку.

BENJAMIN RENAUDET
60 RECETTES POUR PRÉPARER LE LAPIN DOMESTIQUE ET LE LAPIN DE GARENNE



РАГУ ИЗ КРОЛИКА И ЯГНЕНКА

Lapereaux en Hachis

Технология жарения кролика описана на с. 53.

На 2 порции

Жареная крольчатина, очищенная от костей, кости крупно порезаны, мясо нарезано кусочками	175 г
Жареная баранина без костей, порезанная	175 г
Сливочное масло	60 г
Лук-шалот, порезанный	3
Долька чеснока	1/2
Тимьян	
Базилик	
Лавровый лист	1
Мука	1 ст. л.
Красное вино	80 мл
Бульон (*с. 164*)	80 мл
Соль и крупномолотый черный перец	

Проверните через мясорубку мясо кролика и ягненка. Положите в кастрюлю измельченные кости, сливочное масло, лук-шалот, чеснок, по щепотке тимьяна и базилика и лавровый лист. Готовьте на медленном огне 20 минут, время от времени помешивая. Затем добавьте муку, влейте вино и бульон, закройте крышкой и тушите 30 минут на медленном огне. Протрите смесь через мелкое сито и добавьте к ней прокрученное в мясорубке мясо кролика и ягненка. Посолите, поперчите и поставьте на медленный огонь. Не доводя до кипения, снимите с огня и подавайте на стол.

GOMBERVAUX (EDITOR)
LA BONNE CUISINE POUR TOUS

КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Kotlety Mielone z Królika

На 4 порции

Седло кролика без костей, нарезанное кусочками	400 г
Сливочное масло	90 г
Луковица, порезанная	50 г
Черствые хлебные булочки, намоченные в воде и отжатые	50 г
Соль и перец	
Яйцо, взбитое	1
Сухари	50 г

Растопите 30 г сливочного масла и поджарьте лук на медленном огне до прозрачности. Дважды проверните в мясорубке мясо вместе с отмоченным белым хлебом и жареным луком. Посолите и поперчите мясо. Влейте в фарш сырое яйцо, добавьте 2 ст. ложки воды, перемешайте.

Разделите фарш на 8 частей, сделайте котлетки, обваляйте их в сухарях. Растопите оставшееся сливочное масло на сковороде, поджарьте котлеты на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Уменьшите нагрев и продолжайте жарить на медленном огне или в духовке, прогретой до 180°С, в течение 8—10 минут. Уложите котлеты на овальное сервировочное блюдо вместе с отварным картофелем или макаронами, а также горошком и другими овощами.

HELENA HAWLICZKOWA
KUCHNIA POLSKA

МЯСНЫЕ КЛЕЦКИ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ

Quenelles de Lapin

Чтобы приготовить клецки, смажьте сливочным маслом большую тяжелую сковороду для соте, положите в нее клецки и налейте доверху горячей воды. Закройте сковороду и отваривайте в течение 8 минут, не доводя до кипения. Откиньте клецки, положите их в подливу и разогрейте. В этом рецепте количество сливочного масла может быть наполовину сокращено, а сырые яйца добавлены целиком.

Для приготовления 50 небольших клецек

Крольчатина без костей и сухожилий, порезанная кубиками	500 г
Черствый белый хлеб без корки	250 г
Молоко	600 мл
Сливочное масло	500 г
Соль и перец	
Мускатный орех, свеженатертый	
Смесь трав	
Яйца, желтки отделены от белков, белки взбиты	4
Мука (необязательна)	2 ст. л.

Налейте в кастрюлю молоко, положите черствый хлеб и доведите молоко до кипения. Варите, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет. Выложите массу на смазанную сливочным маслом тарелку для остывания.

Истолките в ступке мясо кролика. Добавьте хлебную массу и продолжайте толочь, добавляя сливочное масло, перец, соль, по щепотке мускатного ореха и смеси сухих трав. Постепенно влейте яичные желтки, добавьте взбитые белки.

Сформируйте небольшие овалы 5 см длиной и 2 см шириной при помощи двух ложек или раскатайте кусочки в виде цилиндров длиной в 5 см и обваляйте их в муке. Клецки могут быть использованы в качестве дополнения и гарнира к различным подливам из тушеного мяса.

NOUVEAU MANUEL DE LA CUISINIÈRE BOURGEOISE ET ÉCONOMIQUE

ОЛЕНИНА

ОЛЕНИНА С ЛИСИЧКАМИ И СУХОФРУКТАМИ

Côtelettes de Chevreuil aux Girolles et aux Fruits Secs

Если у вас нет свежих лисичек, используйте 150 г сушеных грибов, замочив их в течение часа в теплой воде. Используйте воду, в которой отмачивались грибы, для приготовления бульона.

На 4 порции

Куски оленины на ребрышках	8
Листья чая	1 ст. л.
Горячая вода	1/4 л
Чернослив без косточек	16
Сушеные абрикосы (курага)	16
Сливочное масло, 30 г порезано кусочками	110 г
Лисички	500 г
Соль и перец	
Сахар	1/2 ч. л.
Винный уксус	100 мл
Куриный бульон (*с. 163*)	100 мл

Заварите чайные листья в горячей воде, процедите отвар, положите в него чернослив и курагу и оставьте для пропитки.

Растопите 40 г сливочного масла в сковороде, положите лисички, посолите и готовьте соте в течение 10 минут. Растопите оставшиеся 40 г сливочного масла в сковороде и поджарьте оленину по 5 минут с каждой стороны. Посыпьте солью, снимите со сковороды, уложите на сервировочное блюдо и сохраняйте теплой.

Добавьте в жир на сковороде сахар и готовьте на сильном огне до коричневого цвета. Влейте уксус и очистите дно сковороды. Держите на сильном огне, помешивая, до тех пор, пока уксус наполовину не уварится. Добавьте бульон, сухофрукты и жидкость, в которой они отмачивались. Поперчите и варите жидкость в течение 5 минут.

Перед подачей на стол выньте сухофрукты из соуса и уложите их вместе с грибами вокруг оленины. Снимите соус с огня и положите в него кусочки сливочного масла, полейте горячим соусом мясо и подавайте на стол.

BERNARD AND CHRISTINE CHARRETTON
LES BONNES RECETTES DU CHASSEUR

СОТЕ ИЗ ФИЛЕ ОЛЕНИНЫ

Noisettes de Chevreuil Sautées

На 4 порции

Филе оленины, порезанное на 8 ломтиков	800 г
Сливочное масло	80 г
Соль и перец	
Крем фрашэ или густые сливки	2 ст. л.
Портвейн	80 мл

Растопите сливочное масло в сковороде. Положите ломтики оленины и готовьте их способом соте на сильном огне по 3-4 минуты с каждой стороны. Уложите ломтики на подогретое сервировочное блюдо, посолите и поперчите и сохраняйте горячими.

Налейте сливки и портвейн в сковороду и смешайте их с соком после жарения. Прогрейте в течение 2 минут, не доводя до кипения, затем полейте готовым соусом филе и подавайте на стол.

MYRETTE TIANO
LES GIBIERS

МАРИНОВАННОЕ ФИЛЕ ОЛЕНИНЫ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Mariniertes Rehfilet in Batter

Автор рецепта рекомендует подавать оленину с пюре из каштанов (с. 27) или с ломтиками печеных яблок.

На 3—4 порции

Филе оленины, порезанное тонкими ломтиками	500 г
Вареный маринад (*с. 164*)	125 мл
Сливочное масло	30—60 г
Бренди	80 мл
Бульон (*с. 164*)	125 мл
Паста буре-манье (смесь муки и сливочного масла)	15 г

Процедите маринад и пропитайте оленину маринадом в течение часа. Выньте филе, отложите маринад.

Растопите сливочное масло в сковороде, положите филе и готовьте на сильном огне с двух сторон до коричневой корочки. Переложите филе оленины на блюдо и сохраняйте теплым.

Смешайте сок на сковороде с бренди, маринадом и бульоном. Влейте пасту буре-манье. Уварите соус на сильном огне до консистенции сиропа. Полейте соусом филе оленины и прогрейте на огне.

ELIZABETH SCHULER
MEIN KOCHBUCH

ФАРШИРОВАННАЯ ЛОПАТКА ОЛЕНЯ

Épaule de Chevreuil Farcie

На 8 порций

Лопатка оленя, очищенная от костей, обрезанная, обрезки мяса порезаны	1 весом в 1,5 кг
Свиная грудинка, порезанная	100 г
Хлеб без корки, размоченный в воде и отжатый	100 г
Бульон (*с. 164*)	100 мл
Яйца	2
Соль и перец	
Мускатный орех, натертый	
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Лук-шалот, порезанный	1
Окорок, порезанный	100 г
Луковица с 2 зернами гвоздики	1
Тимьян	1 ч. л.
Лавровый лист	1
Долька чеснока (необязательна)	1

Проверните обрезки мяса, свиную грудинку и хлебный мякиш через мясорубку. Положите смесь в глубокую миску, добавьте бульон, яйца, по щепотке соли, перца и мускатного ореха. Добавьте петрушку, лук-шалот и хорошо перемешайте.

Посыпьте пласт мяса перцем, выложите фарш и закатайте мясо в аккуратный рулет так, чтобы начинка не выходила наружу. Перевяжите рулет и уложите его в огнеупорную кастрюлю или утятницу с крышкой. Сюда же положите окорок, луковицу, тимьян, лавровый лист, перец и дольку чеснока. Запекайте в духовом шкафу, прогретом до 170°С, в течение 2—3 часов, пока мясо не станет мягким. Переворачивайте каждые 30 минут. Если жидкость в кастрюле испарится, добавьте столовую ложку бульона или воды.

TANTE MARGUERITE
LA CUISINE DE LA BONNE MÉNAGÈRE

БЕДРО ОЛЕНЯ С ЯСМЕННИКОМ

Rehkeule mit Waldmeisterkraut

Это блюдо традиционно подают с отварными каштанами, грибами, капустой, картофелем и клецками по-прусски, называемыми «кельхен». Чтобы приготовить такие клецки, сделайте пюре из 350 г отварного картофеля и смешайте его с таким же количеством сырого картофеля, натертого на терке. Посолите, поперчите и скатайте клецки в виде брусков 3×8 см. Отварите клецки в подсоленной воде в течение 15 минут. Приготовьте соте из 200 г порезанного свиного желудка. Когда растает сало, добавьте 60 г потертого лука. Держите на огне до тех пор, пока лук не поджарится. Затем готовьте клецки-соте в жире с луком до коричневой корочки. Ясменник — это многолетняя трава, родом из Европы. Высушенные и раскрошенные листья ясменника имеют аромат свежескошенного сена.

На 4 порции

Бедро оленя, нашпигованное	1,5 кг
Соль и свежемолотый перец	
Свиное сало	50 г
Свиная кожа	100 г
Корнеплоды (лук-порей, морковь, корень сельдерея, корень гамбургской петрушки), порезанные крупно	100 г
Сметана	125 мл
Мука	2 ст. л.
Лимон, сок процежен	1/2
Сахар	

Маринад

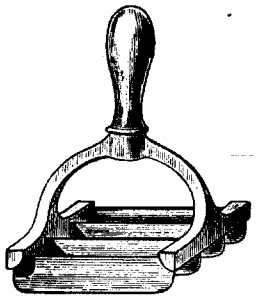
Красное вино	3/4 л
Винный уксус	125 мл
Пучок сухих листьев ясменника	30 г
или свежего ясменника	60 г
Лавровый лист	1
Ягоды можжевельника	5
Ягоды гвоздичного дерева	5

Смешайте ингредиенты для маринада. Пропитайте оленину в маринаде в течение 2—3 дней, поставив в холодильник. Просушите оленину. Процедите и отложите маринад.

Натрите мясо солью и перцем. Растопите свиное сало на противне в духовке, прогретой до 230°С. Уложите мясо на противень и поджарьте со всех сторон в течение 10 минут, часто переворачивая. Добавьте свиную кожу и корнеплоды. Держите на огне еще 10 минут, потом влейте половину порции маринада. Продолжайте жарить оленину не менее 45 минут. На поверхности мяса должна образоваться поджаристая корочка, в то время как внутри оно останется слегка сырым. Выньте мясо из духового шкафа, укройте и сохраняйте горячим.

Очистите с поверхности противня сок после жарения с помощью оставшегося маринада. Смешайте сметану с мукой и вылейте полученную жидкость в маринад и сок после жарения. Держите на огне, время от времени помешивая, пока соус не загустеет. Посолите, поперчите, добавьте лимонный сок и щепотку сахара. Не доводя до кипения, снимите соус с огня. Порежьте мясо на порционные куски и полейте процеженным соусом.

FRITZ BECKER
DAS KOCHBUCH AUS MECKLENBURG, POMMERN UND OSTPREUSSEN



СЕДЛО ОЛЕНЯ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Sella di Capriolo con Salsa alla Panna

На 8 порций

Седло оленя, нашпигованное	1
Соль и перец	
Оливковое масло	100 мл
Сельдерей, порезанный	125 г
Морковь, порезанная	125 г
Луковица, порезанная	125 г
Красное вино	150 мл
Бульон из мяса дичи (*с. 164*) или вода	3 ст. л.
Паприка	1/2 ст. л.
Густые сливки	100 мл
Вишневая водка	2 ст. л.

Посолите и поперчите мясо. Разогрейте оливковое масло в сковороде. Слегка поджарьте седло, затем переложите его на противень. Добавьте сельдерей, морковь и лук. Жарьте седло в духовом шкафу, прогретом до 180°С, периодически поливая соком с жаровни. Через 1,5 часа проверьте готовность мяса. Оленина должна быть поджаренной сверху и слегка сырой внутри. Когда мясо будет готово, выньте седло из духового шкафа, уложите на сервировочное блюдо и сохраняйте теплым.

Снимите жир с сока после жарения. Налейте красное вино, добавьте бульона или воды и очистите противень. Посыпьте паприкой и уварите соус до консистенции сиропа. Перед подачей на стол добавьте сливки и вишневую водку. Порежьте оленину на порционные куски и полейте соусом.

ANDREAS HELLRIGL
LA CUCINA DELL'ALTO ADIGE

КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Saucisses de Daim

Технология использования жировой оболочки описана на с. 20. Автор рецепта рекомендует подавать котлеты с острым соусом, с таким, например, как перечный соус (с. 165).

На 4—5 порций

Оленина, очищенная от костей, порезанная небольшими кусочками	1 кг
Свиной жир, порезанный кубиками	500 г
Соль и перец	
Мускатный орех, тертый	
Смесь специй, истолченная	1 ст. л.
Трюфели, порезанные (необязательны)	30 г
Жировая оболочка, нарезанная на 12—15 одинаковых кусочков	250 г

Пропустите мясо через мясорубку вместе со свиным жиром. Тщательно перемешайте, посолите, поперчите, положите мускатный орех и смесь специй. Добавьте при желании порезанные трюфели.

Разделите массу на 12—15 небольших плоских котлеток, оберните каждую в жировую оболочку. Жарьте котлеты в гриле по 7—8 минут с каждой стороны до румяной корочки.

TANTE MARGUERITE
LA CUISINE DE LA BONNE MÉNAGÈRE

МАРИНОВАННОЕ БЕДРО ОЛЕНЯ

Cuissot Marine

На 8 порций

Бедро оленя	1
Маринад вареный или из белого вина (*с. 164*)	1 л
Свиное сало для шпигования	100 г
Соль и перец	
Пласт свиного сала для обертывания	1
Морковь, мелкопорезанная	2
Большие луковицы, мелкопорезанные	2
Стебель сельдерея, мелкопорезанный	1
Пучок приправ	1
Бульон (*с. 164*)	около 1 л
Крем фрашэ или густые сливки	150 мл

Пропитайте оленину маринадом в течение ночи. После этого выньте оленину, немного просушите, нашпигуйте свиным салом, посолите, поперчите и оберните пластом свиного сала. Положите мясо на противень или в сотейник вместе с овощами и пучком приправ. Влейте бульон и добавьте щепотку перца. Закройте мясо и выпекайте в духовке, прогретой до 170°С, в течение 3 часов, пока оленина не станет мягкой.

Выньте мясо из духовки, снимите пласт свиного сала и сохраняйте мясо теплым. Процедите жидкость, оставшуюся после жарения, в кастрюлю, хорошо очистите дно противня. Уварите жидкость на сильном огне. Когда она достигнет консистенции сиропа, снова уложите оленину на противень и полейте уваренным соком. Затем влейте сливки и осторожно размешайте их. Соус должен приобрести плотную густую консистенцию.

LE GIBIER

ТУШЕНАЯ ЛОПАТКА ОЛЕНЯ

Gedämpfte Rehschulter

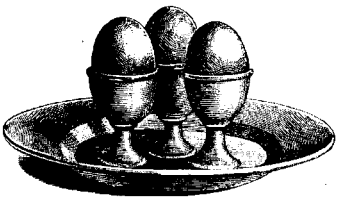
На 8 порций

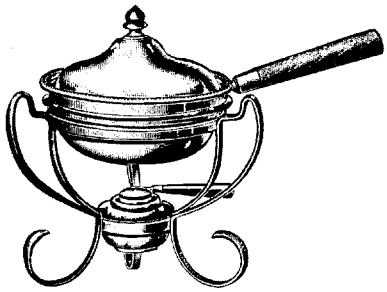
Лопатка оленя, нашпигованная	1
Соль	
Ломтики свиного бекона с прослойкой	250 г
Красное вино	1/4 л
Бульон (*с. 164*)	1/4 л
Пучок приправ	1
Корень имбиря, толченый	15 г
Ржаная хлебная корка, подсушенная	30 г
Лавровый лист	1

Посыпьте оленину солью. Выложите на дно кастрюли ломтики бекона и уложите сверху мясо. Налейте вино и бульон. Добавьте пучок приправ, имбирь, ржаные корки и лавровый лист. Закройте кастрюлю крышкой и тушите в духовке, прогретой до 180°С, в течение 2 часов, пока мясо не станет мягким.

Выньте оленину из кастрюли, уложите на теплое огнеупорное сервировочное блюдо и поместите в нагретый гриль, чтобы подрумянить верхнюю корочку. Поливайте соком из кастрюли для образования глазурованной корочки. Подавайте лопатку с целым отварным или приготовленным на пару картофелем. Процедите оставшийся соус и подайте его отдельно.

HENRIETTE DAVIDIS
PRAKTISCHES KOCHBUCH





РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТКИ ОЛЕНЯ С ГРИБАМИ

Gerollte Rehschulter mit Pilzen

Технология приготовления рулета из лопатки оленя описана на с. 70. Очищенная от костей лопатка может быть нашпигована, как показано на с. 20, вместо смазывания мяса сливочным или оливковым маслом.

На 4 порции

Лопатка оленя, очищенная от костей	от 750 г до 1 кг
Вареный маринад (*с. 164*)	около 1/2 л
Соль и перец	
Сливочное масло или 4 ст. л. оливкового масла и 60 г сливочного масла	125 г
Грибы, порезанные	500 г
Луковицы, одна нарезана кружками, одна разрезана на 4 части	2
Ягоды можжевельника, истолченные	2
Черный перец горошком	2—3
Сметана	1/4 л

Пропитайте оленину вареным маринадом в течение 5 часов или целой ночи. Выньте, просушите лопатку. Отложите маринад для дальнейшего приготовления. Положите пласт мяса на стол, посолите, поперчите и смажьте 60 г сливочного или оливкового масла.

Растопите оставшееся сливочное масло на сковороде. Добавьте грибы. Закройте крышкой и жарьте в течение 10 минут.

Положите кружочки лука на смазанную маслом поверхность оленины. Сюда же выложите слой поджаренных грибов. Закатайте лопатку в виде рулета, подогнув концы, и надежно обвяжите поварской нитью.

Процедите маринад над кастрюлей. Добавьте овощи. Положите мясной рулет, а также порезанную на 4 части луковицу, ягоды можжевельника и перец горошком. Залейте все сметаной. Поставьте кастрюлю в духовой шкаф, прогретый до 170°C, и тушите в течение 3 часов, пока мясо не станет мягким. Нарежьте рулет. Процедите соус и полейте им мясо перед подачей на стол.

ERNA HORN
WILD IN DER KÜCHE

НОЖКА ОЛЕНЯ С КЛЮКВОЙ

Rehkeule (Hirschkeule) mit Preiselbeeren

Автор рецепта советует подавать оленину с клецками, рецепт приготовления которых описан на с. 167. Чтобы приготовить клюквенный соус, возьмите 125 мл воды и 125 г сахара. Смешайте воду и сахар в кастрюле, доведите до кипения и варите 5 минут. Добавьте 125 г клюквы и варите в течение 5 минут, до тех пор, пока клюква не станет полупрозрачной.

На 3 порции

Ножка оленя, нашпигованная	500 г
Сливочное масло	40 г
Корнеплоды (сельдерей, морковь, репа), мелкопорезанные	100 г
Луковица, порезанная кружками	1
Соль	
Черный перец горошком	3
Ягоды гвоздичного дерева	2
Ягоды можжевельника	2
Лавровый лист	1/2
Вода	1/4 л
Мука	30 г
Красное вино	125 мл
Цедра одного лимона, нарезанная полосками	
Томатная паста	1 ч. л.
Клюквенный соус	100 г
Сахар	
Винный уксус	1 ч. л.

Поставьте большую кастрюлю на огонь, растопите сливочное масло и поджарьте корнеплоды и лук в течение 10 минут. Посолите нашпигованную оленину и положите в кастрюлю. Поджарьте со всех сторон, часто переворачивая, в течение 20 минут. Добавьте перец горошком, ягоды гвоздичного дерева, ягоды можжевельника и лавровый лист. Влейте половину всей порции воды. Закройте крышкой и варите на медленном огне в течение 1 часа 15 минут, пока мясо не станет мягким. Снимите мясо с огня и сохраняйте теплым. Поставьте отвар на сильный огонь и уварите жидкость на 1/3. Всыпьте муку и варите, непрерывно помешивая, пока смесь не станет однородной. Добавьте оставшуюся воду, вино и лимонную цедру. Варите на умеренном огне, непрерывно помешивая, до сильного загустения. Процедите полученный соус, добавьте томатную пасту и клюквенный отвар. Посолите, влейте уксус и бросьте щепотку сахара.

JOZA BRIZOVÁ AND MARYNA KLIMENTOVÁ
TSCHECHISCHE KÜCHE

СЕДЛО ОЛЕНЯ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

Hirschrücken (Rehrücken) mit Pflaumentussoße

Автор рецепта советует подавать оленину с клецками, рецепт приготовления которых описан на с. 167. Вместо сливового масла может быть использован густой сливовый джем. Метод придания соусу густоты с помощью имбирного печенья или пряника типичен для польской и чешской кулинарной традиции. Винный уксус можно заменить 2 ст. ложками лимонного сока.

На 4 порции

Седло оленя, нашпигованное	500 г
Сливочное масло	40 г
Корнеплоды (морковь, корень гамбургской петрушки, корень сельдерея), порезанные	100 г
Луковица, порезанная	1
Соль	
Ягоды можжевельника	2
Черный перец горошком	3
Ягода гвоздичного дерева	1
Лавровый лист	1
Тимьян	1/2
Лимон, цедра натерта, сок процежен	1/2
Вода	1/4 л
Мука	20 г
Красное вино	125 мл
Имбирное печенье, натертое	30 г
Масло из слив	50 г
Миндаль, бланшированный и порезанный	20 г
Изюм, замоченный в воде в течение часа и просушенный	20 г

Растопите в сотейнике сливочное масло и слегка поджарьте корнеплоды и лук. Посолите оленину, уложите ее на овощи и поджарьте со всех сторон в течение 20 минут. Добавьте ягоды можжевельника, перец горошком, ягоду гвоздичного дерева, лавровый лист, щепотку тимьяна и натертую цедру лимона. Влейте половину порции воды, закройте кастрюлю крышкой и варите 1,5 часа, пока мясо не станет мягким.

Выньте мясо из сотейника и сохраняйте теплым. Уварите жидкость на сильном огне на 1/3. Всыпьте муку и варите до загустения. Добавьте вино и оставшуюся воду. Положите натертое имбирное печенье и масло из слив. Процедите соус, затем влейте по вкусу лимонный сок. Добавьте миндаль и изюм. Подавайте соус отдельно.

JOZA BRIZOVA AND MARYNA KLIMENTOVÁ
TSCHECHISCHE KÜCHE

КОЛЛОПСЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Этот рецепт взят из первой известной шотландской кулинарной книги, опубликованной в Глазго в 1736 году. Вместо устриц можно использовать мидии.

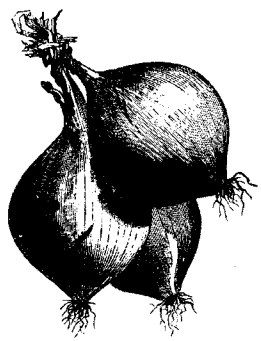
На 8 порций

Нога оленя, порезана тонкими ломтиками, ломти отбиты	1,5 кг
Лимон, цедра натерта	1
Сухари	60 г
Перец	
Мускатный орех, тертый	
Толченая шелуха мускатного ореха (мускатный цвет)	
Сливочное масло	60 г
Бульон (*с. 164*)	450 мл
Соленые анчоусы, замоченные в воде, с вырезанными филе, промытые под холодной водой, просушенные и порезанные	1
Устрицы, вынутые из раковин	62
Красное вино	200 мл
Свежий хлебный мякиш	1 ст. л.
Ломтики жареного хлеба (*с. 26*)	6
Корнишоны, порезанные	6

Смешайте цедру лимона, сухари и по большой щепоти перца, мускатного ореха и мускатного цвета. Обваляйте в смеси ломтики оленины. Растопите в сковороде сливочное масло и прожарьте коллапсы с двух сторон в течение 10 минут.

Влейте в кастрюлю бульон. Положите анчоусы, 50 устриц, добавьте красное вино и варите в течение 5 минут. Положите коллапсы и свежий хлебный мякиш в соус. Варите на медленном огне в течение 15 минут, пока мясо не станет мягким. Уложите коллапсы на сервировочное блюдо, гарнируйте ломтиками жареного хлеба, оставшимися устрицами и корнишонами. Отдельно подайте соус.

MRS. McLINTOCK
MRS. McLINTOCK'S RECEIPTS FOR COOKERY AND PASTRY-WORK



КАРАВАЙ ИЗ ОЛЕНИНЫ С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ

Если сморчков нет, используйте другие грибы или 100 г сухих сморчков, замоченных в теплой воде в течение 2 часов, а затем откинутых и просушенных.

На 8 порций

Оленина без костей, провернутая в мясорубке	от 2 до 2,5 кг
Свежий хлебный мякиш	90 г
Сливки	250—300 мл
Соль и белый перец	
Яйца, взбитые	2
Оливковое масло	1 ст. л.
Сливочное масло	15 г

Соус из сморчков

Сморчки, крупнопорезанные	300 г
Сливочное масло	40 г
Густые сливки	1/4 л
Вода или бульон (*с. 164*)	125 мл

Замочите хлебный мякиш в 1/4 л сливок. Положите мясо в миску. Добавьте соль, перец, яйца и смесь хлеба со сливками. Размешайте до состояния однородной массы, при необходимости добавив сливок.

Разогрейте на сковороде оливковое и сливочное масло и прожарьте столовую ложку мясной смеси. Попробуйте и добавьте по вкусу соли и перца. Разделите массу на две части и выложите в 2 смазанные сливочным маслом формы. Выпекайте караваи в духовом шкафу при температуре 180°С в течение часа, пока они не станут твердыми и поджаренными сверху.

Чтобы приготовить соус, растопите сливочное масло в сковороде и поджарьте способом соте сморчки на сильном огне. Посыпьте сморчки мукой, хорошо размешайте, добавьте сливки и уменьшите нагрев. Держите соус на огне до загустения в течение 5 минут. Снимите с огня и сохраняйте теплым.

Когда мясные караваи будут готовы, выньте их из форм и сохраняйте теплыми. Налейте воду или бульон в одну из форм, доведите до кипения, непрерывно помешивая. Уварите наполовину жидкость, процедите и добавьте смесь со сморчками. Посолите по вкусу. Подогрейте соус и подавайте его отдельно. Сервируйте мясные караваи картофелем жареным, отварным или картофельным пюре.

OSKAR JAKOBSSON
GOOD FOOD IN SWEDEN

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН

Для достижения большей желеобразности (студенистости) бульона добавьте телячьи ножки, очищенные, разрубленные и бланшированные в горячей воде в течение 5 минут, и примерно 250 г свиной кожи.

На 2—3 литра

Телячья суставная кость, распиленная на кусочки в 5 см	1 кг
Обрезки мяса телятины (шея, голень или кончики ребер)	2 кг
Куриная шейка, ножки и кончики крыльев	1 кг
Вода	3—5 л
Пучок приправ, включающий лук-порей и сельдерей	1
Головка чеснока	1
Луковицы среднего размера с 2 гвоздичными зернами	2
Большая морковь	4
Соль	

Положите на дно кастрюли большую решетку. Уложите в кастрюлю мясо и кости, залейте водой, на 5 см закрывая мясо. На медленном огне доведите до кипения, периодически снимая пену. Продолжайте снимать пену, добавляя по стакану холодной воды, пока накипь не исчезнет, в течение примерно 10—15 минут. Положите пучок приправ, чеснок, лук, морковь и соль и еще раз снимите пену при закипании. Уменьшите нагрев, неплотно прикройте крышкой и варите не менее 6 часов, время от времени снимая накипь.

Положите в дуршлаг увлажненную марлю и поместите его над большой миской. Процедите в дуршлаг бульон и оставьте для полного остывания. Снимите пленку жира с поверхности застывшего бульона, промокните ее бумажным полотенцем. Если бульон был помещен в холодильник, снимите более плотный слой застывшего жира.

Говяжий бульон: добавьте 2 кг говяжьих хвостов и голеней к остальному мясному сбору и варите бульон 6—7 часов.

Куриный бульон: удвойте количество куриных ингредиентов, указанных для приготовления телячьего бульона, или положите целую курицу и варите 1,5—3 часа в зависимости от возраста птицы.

БУЛЬОН ИЗ МЯСА ДИЧИ

Добавьте 1 кг мясных обрезков и костей дичи к основному сбору для телячьего бульона *(с. 163)* или приготовьте бульон только из мяса и костей дичи, заменяя ими все остальные компоненты, а вместо воды налейте телячий бульон.

МАРИНАД ДЛЯ ЖАРКОГО

Этот тип маринада часто называют «сухим», так как он содержит минимальное количество жидкости.

Для приготовления 200 мл маринада

Смесь сухих трав (тимьян, сатурея, майоран, ореган)	1 ч. л.
Оливковое масло	4 ст. л.
Белое вино	100 мл

Положите мясо, приготовленное для пропитки маринадом, на плоское блюдо или поднос, посыпьте сухими травами. Полейте оливковым маслом и вотрите его в мясо. Затем полейте мясо вином. Закройте блюдо или поднос и маринуйте мясо в течение 4 часов при комнатной температуре или в течение ночи в холодильнике, время от времени переворачивая мясо. Жидкость, которая осталась после пропитки, используют для поливки мяса в конце жарения или для «очистки» противня.

МАРИНАД ИЗ КРАСНОГО ИЛИ БЕЛОГО ВИНА

Для приготовления 1 л маринада

Красное или белое вино	1 л
Оливковое масло	4 ст. л.
Луковицы, порезанные тонкими ломтиками	2
Морковь, порезанная тонкими ломтиками	2
Лук-шалот, порезанный тонкими ломтиками	2
Стебель сельдерея, порезанный ломтиками	1
Лавровый лист	2
Веточки тимьяна	2
Веточки петрушки	2
Дольки чеснока, растолченные	3

Положите половину порции всех овощей и трав в миску с мясом и влейте вино и оливковое масло. Положите оставшиеся овощи и травы, посыпав ими мясо. Проверьте, закрывает ли жидкость мясо. Если нет, то добавьте вина. Держите мясо в маринаде в течение нескольких часов или целую ночь, время от времени переворачивая.

МАРИНАД ДЛЯ ТУШЕНИЯ

Этот маринад предназначен для мяса оленины и старых диких птиц, которые готовят способом тушения. Не применим для жаркого.

Для приготовления 1 л маринада

Оливковое масло	100 мл
Морковь, порезанная ломтиками	2
Стебли сельдерея, порезанные ломтиками	2
Луковицы, две — нарезанные ломтиками, одна — с зернами гвоздики	3
Лук-шалот, растолченный	2
Дольки чеснока, очищенные, растолченные	2
Петрушка	30 г
Веточка розмарина	1
Веточки тимьяна	2
Ягоды можжевельника	4
Лавровый лист	1
Черный перец горошком, помещенный в марлевый мешочек	6
Сухое белое вино	1,5 л
Винный уксус (красного вина)	1/4 л

Разогрейте оливковое масло в сковороде для соте. Положите все ингредиенты, кроме вина и уксуса, и готовьте на умеренном огне в течение 10 минут, время от времени помешивая. Затем влейте вино и уксус и доведите жидкость до кипения. Закройте крышкой, уменьшите нагрев и тушите в течение 30 минут. Затем снимите с огня и оставьте остывать до комнатной температуры. Когда маринад остынет, положите в него мясо. Используйте процеженный маринад как основу жидкости для тушения мяса.

СОУС «БАРХАТНЫЙ»

Для приготовления 300 мл соуса

Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Бульон из мяса дичи *(с. 164)*	600 мл

Растопите сливочное масло в тяжелой кастрюле на медленном огне. Всыпьте муку и готовьте, помешивая, 2—3 минуты. Затем влейте в кастрюлю бульон, непрерывно помешивая. Увеличьте нагрев и доведите соус до кипения. Снова уменьшите нагрев и сдвиньте кастрюлю немного в сторону от источника огня так, чтобы жидкость кипела только с одной стороны емкости. На «прохладной» стороне жидкости будет собираться накипь. Снимайте ее периодически с помощью ложки. Варите соус в течение 40 минут, чтобы достаточно уварить и устранить мучной привкус.

ХЛЕБНЫЙ СОУС

Чтобы соус был гуще, положите в него свежий хлебный мякиш после того, как вынете лук и ароматизаторы. Если вы предпочитаете более жидкую консистенцию, добавьте сливки.

Для приготовления 1/2 л соуса

Свежий белый хлеб без корки, раскрошенный	100 г
Молоко	600 мл
Луковица с 2 гвоздичными зернами	1
Соль	
Лавровый лист	1
Лист мускатного «цвета»	1
Густые сливки	100 мл
Сливочное масло, порезанное кусочками	30 г

Налейте в кастрюлю молоко, добавьте лук, щепотку соли, лавровый лист и мускатный «цвет». Доведите молоко до кипения. Положите хлебный мякиш и уменьшите нагрев. Варите молоко на медленном огне 20 минут, время от времени помешивая. Выньте лук и приправы и влейте в соус сливки. Снимите кастрюлю с огня и положите в соус масло.

СОУС ПЕРЕЧНЫЙ

Непрерывно помешивайте охлаждающийся соус, чтобы предотвратить образование пленки на его поверхности.

Для приготовления 600 мл соуса

Кости и мясной сбор диких птиц, кролика, зайца или оленя, порезанные или нарубленные	1,5 кг
Морковь, крупнопорезанная	2
Луковицы, крупнопорезанные	2
Веточки тимьяна	2
Лавровый лист	1
Оливковое масло	4 ст. л.
Мука	4 ст. л.
Винный уксус (красного вина)	100 мл
Белое вино	1/2 л
Ягоды можжевельника	3—4
Студенистый бульон из мяса дичи (*с. 164*), теплый	около 2 л
Черный перец горошком, растолченный	10

Выложите в большую плоскую сковороду кости и мясной сбор, положите туда морковь, лук, тимьян и лавровый лист. Полейте все оливковым маслом и слегка встряхните содержимое сковороды, чтобы промаслить все ингредиенты. Поставьте сковороду в духовой шкаф, прогретый до 230°С. Готовьте в течение 30 минут, до тех пор, пока все ингредиенты не подрумянятся. По мере приготовления не допускайте, чтобы мясо и овощи прилипали ко дну сковороды. Посыпьте содержимое сковороды мукой и хорошо перемешайте. Снова поставьте в духовку на 5—10 минут. Выньте из духовки и поставьте на плиту при умеренном нагреве. Влейте уксус и половину порции вина. Отскребите со дна сковороды поджарки при помощи деревянной лопатки. Готовьте еще 20 минут, пока жидкость не уварится до консистенции сиропа.

Выложите содержимое сковороды в глубокую тяжелую кастрюлю. Добавьте ягоды можжевельника. Вылейте в сковороду белое вино, смешайте с соком, оставшимся после жарения, и добавьте полученную жидкость к содержимому кастрюли. Налейте бульона так, чтобы он полностью закрывал все ингредиенты. Доведите жидкость до кипения, затем уменьшите нагрев, прикройте кастрюлю крышкой и варите в течение 5—6 часов.

Процедите содержимое кастрюли, растолките пестиком ингредиенты в сите, чтобы выжать сок. Затем процедите жидкость через увлажненную марлю. Поставьте соус на умеренный огонь и доведите до кипения. Уменьшите нагрев, немного сдвиньте кастрюлю от источника огня и снимите жир и накипь, образующиеся на «прохладной» стороне соуса. Положите перец горошком в марлевый мешочек и опустите в кастрюлю с соусом. Варите еще 5—10 минут, затем процедите и подавайте.

Обогащенный перечный соус. Подогрейте 1 ст. ложку черносмородинового желе *(рецепт внизу)*, держа миску над горячей водой. Влейте 100 мл густых сливок и, тщательно размешивая деревянной ложкой, влейте смесь в горячий перечный соус. Подогрейте соус, не доводя до кипения.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Тем же способом готовят клюквенное и черничное желе.

Для приготовления 1 кг желе

Черная смородина	1,5 кг
Вода	4 ст. л.
Сахар	около 500 г

Положите ягоды черной смородины в кастрюлю и добавьте воды. Разомните смородину ложкой, держа на умеренном огне. Варите 8 минут, непрерывно помешивая. Затем постепенно влейте содержимое кастрюли в марлевый мешочек с желе, расположенный над миской. Дождитесь, пока вся жидкость пройдет через мешочек. Не надавливайте на ягоды, так как желе будет мутным.

Взвесьте полученный сок и снова вылейте его в кастрюлю. Положите равное количество сахара. Варите на медленном огне, непрерывно помешивая, почти доведя до кипения. Снимите с поверхности накипь и варите жидкость еще 3 минуты. Залейте сразу в стерилизованные банки и закройте их, пока желе горячее. Храните в холодном темном месте.

ЯИЧНАЯ ЛАПША

Для приготовления теста используйте пшеничную муку. Точное соотношение муки и яиц зависит от сорта муки и размера яиц, однако в среднем — 1 яйцо на 100 г муки.

Для приготовления 750 г лапши

Мука	около 500 г
Яйца	5
Соль	
Оливковое масло	4 ст. л.
Мелкая манная крупа (необязательна)	около 60 г

Насыпьте 500 г муки на стол. Сделайте небольшое углубление в горке муки и влейте в него сырые яйца. Добавьте большую щепоть соли и 2—3 ст. ложки оливкового масла. Начинайте плавно размешивать яйца, присыпая их сверху мукой. Придерживайте муку, нее давая яйцам растечься. Продолжайте месить тесто, пока оно не станет достаточно упругим. Скатайте готовое тесто в шар и поместите на посыпанной мукой поверхности.

Месите еще 5—10 минут, пока тесто не станет эластичным. Потом закройте тесто салфеткой и поставьте в холодильник на 1 час.

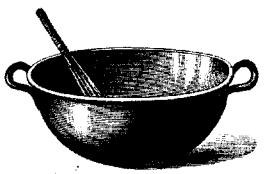
Разделите тесто на две части. Раскатайте каждую часть на присыпанном мукой столе в тонкий слой. Посыпьте раскатанное тесто манной крупой. Сверните оба конца пласта с двух сторон по направлению к середине. Обрежьте края пласта и нарежьте сложенное тесто полосками шириной 5 мм — 1 см. Поднимите нарезанные полоски при помощи ножа так, чтобы они развернулись.

Налейте в большую кастрюлю воду и доведите до кипения. Посолите и влейте оливковое масло. Положите лапшу и снова доведите до кипения. Помешайте и варите лапшу не более 3 минут до полной готовности.

ГРАТИН ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЕЛЬДЕРЕЯ

На 4—6 порций

Картофель, порезанный тонкими ломтиками	1 кг
Большой корень сельдерея, порезанный тонкими ломтиками	1
Сливочное масло	125 г
Соль	



Тщательно промойте ломтики картофеля под холодной водой, чтобы смыть излишний крахмал. Откиньте ломтики и тщательно просушите их на салфетке или полотенце.

Растопите на сковороде половину порции сливочного масла. Положите ломтики сельдерея и подержите несколько секунд так, чтобы все ломтики были погружены в масло. Выложите их и уложите ломтики картофеля. При необходимости добавьте сливочное масло.

Выложите ломтики картофеля и сельдерея в блюдо для гратина чередующимися слоями, пересыпая каждый слой солью. Порежьте оставшееся сливочное масло кусочками и положите поверх картофельных ломтиков. Выпекайте гратин в духовом шкафу, прогретом до 190°С, в течение 1 часа. Если картофель начнет подгорать, закройте блюдо фольгой.

ГРАТИН ИЗ ПЕЧЕНОЧНОГО ФАРША

Для приготовления гратина используют печень диких птиц с добавлением куриной печени в пропорции 4 печени диких птиц (для птиц небольшого размера) и 1 куриная печень. Для фазана — 1 куриная печень на 2 печени дикой птицы. Печень зайца и кролика обычно не используется для приготовления гратина, однако их применение также возможно в равной пропорции с куриной печенью.

Для приготовления 200 г гратина

Печень дичи и куриная печень, обрезанная	150 г
Лук-шалот, мелкопорезанный	2—3
Сливочное масло	30 г
Соль и перец	
Бренди	2 ст. л.

Потушите лук-шалот в сливочном масле в течение 5 минут. Добавьте печень, посолите, поперчите, усильте нагрев и готовьте 2 минуты, непрерывно помешивая. Влейте бренди и снимите с огня. Мешайте, пока не спадет пламя.

Остудите смесь. Вылейте содержимое сковороды в ступку или миксер. Истолките до состояния пюре или взбейте миксером. Затем протрите через сито.

СЛИВОЧНЫЙ ФАРШ ИЗ МЯСА ДИЧИ

Для приготовления 500 г фарша

Мясо птицы, кролика или зайца, жилы удалены, мясо порезано	250 г

Соль и перец	
Мускатный орех или красный стручковый перец (необязательно)	
Яичный белок	1
Густые сливки	1/4 л

Истолките мясо в ступке до состояния пюре. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех или красный стручковый перец. Добавьте яичный белок и тщательно размешайте. Протрите пюре через мелкое сито, используя пластмассовую пластину или деревянный пестик. Переложите пюре в стеклянную или металлическую миску и закройте его полиэтиленовой пленкой, плотно прижав к поверхности. Поместите миску с пюре в большую емкость, наполненную кусочками льда, и поставьте в холодильник на 1 час.

Выньте миску из холодильника. Влейте в пюре густые сливки и вотрите их при помощи деревянной ложки. Поставьте миску в холодильник еще на 30 минут. Добавьте немного сливок, разотрите их и снова поставьте в холодильник. Продолжайте добавлять сливки, помещая пюре в холодильник после каждой порции. Последняя порция сливок должна быть слегка взбита перед введением в пюре. В конце закройте миску и поставьте в холодильник перед непосредственным использованием.

КЛЕЦКИ

Клецки могут быть обваляны в сухарях и приготовлены способом соте в 60 г сливочного масла.

Для приготовления 40 клецок

Молоко	450 мл
Яичные желтки	4
Соль	
Булочки из хлеба, нарезанные кубиками	500 г
Мука	60 г
Сливочное масло или свиной жир, порезанный кубиками, растопленный и слегка охлажденный	100 г

Положите в подсоленное молоко яичные желтки и взбейте их. Залейте смесью кубики хлеба и оставьте их размокать в течение часа. Добавьте муку и растопленный жир, замесите тесто и месите, пока масса не станет гладкой.

Уложите тесто на стол, порежьте на кусочки и слепите из них небольшие шарики 2,5 см в диаметре. Оставьте на 15 минут.

Налейте воду в большую кастрюлю, посолите и доведите до кипения. Кладите клецки порциями по 5 штук и варите, пока они не всплывут на поверхность, откидывая готовые клецки.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГА ИЗ ДИЧИ

Для приготовления 1,5 кг теста

Мука	1 кг
Соль	20 г
Сливочное масло, охлажденное и порезанное кубиками	500 г
Яйца	2

Просейте муку в миску и посолите. Добавьте сливочное масло, втирая его кончиками пальцев. Влейте сырое яйцо и мешайте с помощью вилки, пока яйцо полностью не растворится в муке. При необходимости добавьте холодной воды по столовой ложке одновременно и продолжайте добавлять, пока тесто не приобретет эластичность.

Заверните готовое тесто и поместите его в холодильник перед употреблением.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Для приготовления 1,5 кг теста

Мука	700 г
Соль	
Несоленое охлажденное сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками	700 г
Холодная вода	около 1/4 л

Положите в миску муку и соль. Добавьте сливочное масло, быстро втирая его в муку. Влейте половину порции воды и размешайте полученную смесь. Добавьте воды и скатайте в плотный шар. Заверните тесто в полиэтиленовую пленку или вощеную бумагу и поместите в холодильник на 1 час или положите в морозильную камеру на 20 минут, пока поверхность теста слегка не подмерзнет.

Уложите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и раскатайте скалкой. Переверните пласт теста, чтобы убедиться, что он хорошо обвалян в муке с обеих сторон. После чего быстро раскатайте тесто в прямоугольник 30 см длиной и 12—15 см шириной. Сверните два коротких конца так, чтобы они соединились в середине, затем разровняйте, раскатайте тесто и снова сверните его. После чего поместите в холодильник не менее чем на 30 минут. Повторите прием 2—3 раза перед непосредственным использованием теста. Раскатав, каждый раз помещайте тесто в холодильник.

Дичь

Редактор И. АВЕТИСОВА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Г. ШИТОЕВА

Корректор В. АНТОНОВА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 14.10.97 г.
Уч.-изд. л. 22,26. Цена 45 000 р.
(С 01.01.98 г. цена 45 р.)

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.